

Žampiony na smetaně

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Žampiony 500 g
- Máslo 30 g
- Citronová šťáva 1 lžička
- Smetana 2 dl
- Hladká mouka 15 g
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Opláchnuté žampiony nakrájíme na menší kousky a podusíme na másle s citronovou šťávou, solí a pepřem. Mouku rozkvedláme ve smetaně, nalijeme na žampiony a za stálého míchání krátce povaříme.