

Teplá šunka se žampionovou směsí

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Šunka (ručně krájená) 4 plátek
- Olej 1 hrnek
- Petrželka 1 hrst
- Žampiony 150 g
- Kapie 100 g
- Cibule 100 g
- Rajčatový protlak 30 g
- Máslo 30 g
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Drobně nakrájenou cibuli zpěníme na másle, přidáme očištěné žampiony nakrájené na plátky a osmahneme. Vmícháme kapii nakrájenou na nudličky, rajčatový protlak, pepř a sůl a krátce podusíme. Plátky šunky opečeme po obou stranách na oleji, přeložíme na nahřáté talíře, pokryjeme připravenou směsí, ozdobíme petrželkou a podáváme.