

Žampionová pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Máslo 1 lžíce
- Sterilované žampiony 1 ks
- Majonéza 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Cukr 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a jemně usekáme. Žampiony slijeme a necháme na sítu okapat.

Na másle zesklivatíme cibuli a necháme vychladnout. Smícháme ji s žampiony, majonézou a podle chuti osolíme, osladíme, okyselíme a opeříme.

Promícháme a můžeme podávat. Žampionová pomazánka je vynikající na tmavém chlebu.

