

Žampionová pomazánka s rajčaty

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Žampiony 1 šálek
- Česnek 1 stroužek
- Cibule 1 ks
- Máslo 1 lžička
- Rajče 5 ks
- Sekaná petržel 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Žampiony očistíme, na velmi drobné kousíčky pokrájíme, oloupeme si rajčata a česnek, a taktéž pokrájíme nadrobno.

Mezitím si oloupeme cibuli, jemně nakrájíme na kostičky a na jiném rendlíku osmahneme dozlatova. Přidáme nakrájená rajčata, česnek, ochutíme solí i pepřem. Dusíme do zredukování šťávy.

Hustou směs přidáme k žampionům a společně ještě podusíme.

Žampionovou pomazánku podáváme na toastech nebo na neopečeném pšeničném chlebu posypaném petrželkou. Servírujeme velmi horké.