MASO SE ŽAMPIONY A CIBULÍ

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- Maso 1.5 kg
- Cibule 500 g
- Čerstvé žampiony 500 g
- Šlehačka 1 kelímek
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na menší plátky, naklepeme, potřeme olejem a uložíme do lednice tak na 2 hodiny odležet - pozor, nesolíme, ani nepepříme. Nakrájíme cibuli na větší kousky, dost osolíme a opepříme a do sklovata ji osmažíme. Žampiony taktéž osolené a opepřené osmažíme na pánvi. Nyná maso opečeme na pánvi jako minutku a když je hotové přidáme k němu osmaženou cibuli a žampiony, zalijeme jednou šlehačkou a vše 2-3 minuty povaříme. Dochutíme třeba něčím pálivým a podáváme s čímkoliv.