



Česnekovo-žampionová pomazánka

Ingredience

žampiony: **150 g**
stroužky česneku: **1 ks**
malá červená cibule: **1 ks**
žervé: **2 PL**
čerstvý tymián: **1 PL**
máslo: **1 KL**
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Cibuli a česnek i žampiony nakrájíme nadrobno. Na rozehřátém másle necháme zesklivatět cibuli, přidáme česnek, žampiony, lístky tymiánu, osolíme, opeříme a dusíme při mírné teplotě asi 15 minut, až se vydusí veškerá tekutina. Necháme vychladnout. Žampiony smícháme s žervé a necháme vychladit....

Česnekovo-žampionová pomazánka - recept

Cibuli a česnek i žampiony nakrájíme nadrobno. Na rozehřátém másle necháme zesklivatět cibuli, přidáme česnek, žampiony, lístky tymiánu, osolíme, opeříme a dusíme při mírné teplotě **asi 15 minut**, až se vydusí veškerá tekutina. Necháme vychladnout. Žampiony smícháme s žervé a

necháme vychladit.

Česnekovo-žampionová pomazánka se podává na čerstvém pečivu.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí