



Žampionový salát

Ingredience

žampiony: **300 g**
bílé víno: **100 ml**
svazek jarní cibulky: 1 ks
zakysaná smetana: **150 ml**
máslo: **1 KL**
citronová šťáva
zelená petrželka
drcený kmín

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Na páněv si dáme rozehtát kousek másla, přidáme najemno nakrájené jarní cibulky a chvíli opékáme. Přidáme žampiony pokrájené na tenké plátky. Osolíme...

Žampionový salát - recept

Na páněv si dáme rozehtát kousek másla, přidáme najemno nakrájené jarní cibulky a chvíli opékáme. Přidáme žampiony pokrájené na tenké plátky. Osolíme, opepříme, přidáme drcený kmín a pět minut restujeme. Přilijeme bílé víno, které necháme odpařit. Nakonec žampiony přemístíme do mísy, ochutíme šťávou z citronu, přidáme nasekanou čerstvou petrželku a smícháme se zakysanou

smetanou. **Žampionový salát** je rychlá a snadná večeře. Podáváme ho s bagetkou, čerstvým chlebem nebo opečeným toastem. Stejně tak můžeme žampionový salát servírovat jako přílohu k masu nebo pečené zelenině.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí