

Šampiňónová nátierka

Potrebuje

- - 6-10 ks šampiňóny
- - 1 cibuľa
- - 3 PL olivový olej
- - 3 ks Karička črievko
- - 3 PL kyslá smotana
- - Mletá rasca
- - Čierne korenie

Postup

Šampiňóny dobre umyjeme, príp. ošúpeme a nakrájame na tenké plátky. Na panvici orestujeme na olivovom oleji nakrájanú cibuľu, pridáme huby a krátko ich opražíme. Potom prilejeme vodu, pridáme soľ , rascu, korenie a zmes cca 15 minút dusíme, kým voda nevyvrie.

Po vychladnutí pridáme Karička črievka, kyslú smotanu a všetko dôkladne premiešame.

Servírujeme na opečenom chrumkavom chlebíku alebo čerstvom pečive. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Boris zo Žiliny

náročnosť: Nízka

čas: 25

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno