Marinované žampiony

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

česnek
2 stroužky
sůl
tymián
2 ks citron
pepř mletý
3 ks šalotka
125 ml bílé víno
4 lžíce olivový olej
0,5 svazečku - sekaná petrželka
500 g malé žampiony

Postup

Šalotku s česnekem oloupeme a nasekáme. Oba citrony vyšťavíme. Na pánvi rozpálíme olivový olej a šalotku s česnekem a petrželkou necháme zesklovatět. Vše podlijeme bílým vínem a citronovou šťávou a necháme vzkypět. Zmírníme teplotu, směs osolíme, opepříme a přidáme tymián. Houby očistíme, ale neomýváme, a vložíme je na pánev ke směsi cibule, česneku a bylinek. Restujeme zhruba 10 - 15 minut, odstavíme a necháme vychladnout. Podáváme s čerstvým bílým pečivem.