

Žampiony s bylinkovou omáčkou

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g brambor

100 g anglické slaniny

600 g žampionů

3 lžíce oleje

sůl

pepř

svazek pažitky

150 g smetanového tvarohu s bylinkami

150 ml kysané smetany

Postup

Brambory oloupeme, omyjeme a podélně rozčtvrtíme. Slaninu nakrájíme na proužky. Žampiony očistíme a přepůlíme. V pánvi vypečeme slaninu a odložíme ji stranou. K výpeku dáme rozehřát olej a přidáme nakrájené brambory, které asi 15 minut opékáme. Asi 5 minut před dopečením přidáme žampiony. Směs promícháme, osolíme, opeříme a dodusíme. Opereme a osušíme pažitku, nakrájíme ji nadrobno a jednu lžici odložíme na ozdobení. Potom utřeme tvaroh, zakysanou smetanu a pažitku dohladka. Na žampionovo-bramorovou směs dáme slaninu a utřený tvaroh. Posypeme zbylou pažitkou. Pokrm podáváme přímo z pánve.