

Žampióny zadělávané po francousku

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

800 g čerstvých žampiónů

trochu citronové šťávy

sůl

40 g másla

3 dl bílé základní omáčky velouté

2 lžíce smetany

trocha soli a pokud možno bílého mletého pepře

petrželka

2 lžíce bílého přírodního vína a 3 žloutky.

Na masité knedlíčky:

2 menší vejce

720 g vařeného nebo pečeného masa (může to být maso telecí z kuřete nebo šunka)

petrželka

10 g cibule

sůl

trocha mletého pepře

majoránky a trochu strouhanky na zahuštění.

Postup

Žampióny nakrájíme na plátky, pokapeme citronovou šťávou, osolíme a na rozehřátém másle udušíme doměkka. Připravenou omáčku zjemníme smetanou, pak do ní přidáme udušené žampióny, jemné rozsekanou petrželku, mletý pepř, bílé víno a na mírném ohni krátce povaříme. Nakonec zjemníme žloutky a přidáme zvlášť ve slané vodě uvažené masité knedlíčky. Příprava masitých knedlíčků: V misce utřeme máslo do pěny, postupně k němu přidáme na masovém strojku jemné umleté maso, vejce, na tuku osmaženou petrželku a cibuli, sůl, pepř, majoránku a dobře vše promícháme. Pak směs zahustíme strouhankou a necháme asi 0,25 hodiny stát. Potom z těstíčka utvoříme malé knedlíčky a povaříme je ve slané vodě asi 8 minut. Obměna: Místo žampiónů můžeme také použít hříbů nebo smržů. Příloha: slané rohlíky nebo měsíčky z lístkového těsta.