

Houbová pánev s řepou

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g oravské slaniny

500 g řepy

sůl, pepř

1 lžička koriandru

0,5 citronu

0,12 l červeného vína

300 g větších žampionů

2 malé cibulky

1 lžíce sekané petrželové natě

Postup

Slaninu nakrájíme na nudličky a opečeme na pánvi. Přidáme na nudličky nakrájenou řepu, osolíme, opepříme, přidáme koriandr a šťávu, zalejeme vínem a přikryté dusíme. K měkké řepě přidáme na plátky nakrájené žampiony, drobně nakrájenou cibuli a podusíme ještě 5 minut. Hotový pokrm posypeme natí a podáváme s chlebem nebo pečivem. Poznámka: Víno můžeme nahradit vývarem, ale je chutnější s vínem. Místo petrželové natě můžeme sypat koriandrovou natí.