

Restované žampiony s česnekem a bylinkovou zakysanou smetanou

Houby očisti a nakrájej

1. Žampiony jen oři nebo rychle opláchni a nakrájej na plátky.

Restování

1. Na pánvi rozehej olej nebo máslo.
2. Přidej cibuli (pokud používáš) a nech zesklovatět.
3. Přisyp houby a restuj na středně vysokém plameni, dokud nepustí vodu a nezačnou zlátnout (cca 8–10 minut).

Dochucení

1. Přidej česnek, sůl, pepř a bylinky. Krátce orestuj (cca 30–60 sekund).

Krém

1. Smíchej zakysanou smetanu/jogurt s citronovou šťávou, solí, pepřem a bylinkami.

Servírování

1. Houby dej do misky nebo na talíř a navrch dej pořádnou lžici krému. Posyp čerstvou petrželí.