

Žampionový krém

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 25 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na másle restujeme nadrobno nakrájenou cibuli až zeskllovatí, přidáme pokrájené žampiony a krátce opečeme. Zaprášíme moukou, krátce osmahneme a zalijeme vodou nebo mlékem. Rozmícháme a necháme povařit. Dochutíme solí, pepřem, zjemníme smetanou a rozmixujeme. Zdobíme hrubě mletým pepřem a petrželkou, můžeme přidat také hoblinky parmezánu.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Petrželová nať** - 5 g
- **Žampion zahradní** 500 g - 250 g
- **Parmazán** 100 g - 50 g
- **Pitná voda nesycená** - 250 g
- **Pepř černý mletý** 20 g - 1.5 g
- **Pohanková mouka hladká** 250 g - 15 g
- **Ghí přepuštěné máslo** 760 ml čisté - 30 g
- **MEGGLE Trvanlivá bezlaktózová smetana ke šlehání** 200 ml - 100 g
- **MEGGLE Trvanlivé bezlaktóзовé mléko plnotučné** 1 L - 500 g

VYTVORENO PROSTREDNICTVIM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

