Dušené mleté maso se žampióny

Počet porcí: 3
Doba přípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Drobně pokrájenou cibuli osmažíme společně s drobně pokrájeným špekem či slaninou dosklovata. Pak přidáme mleté maso, které smažíme a mícháme až do oddělení na mletou "drobenku", kterou dochutíme solí, pepřem, nasekaným česnekem, tymiánem. Vše ještě společně krátce osmažíme, pak přisypeme na plátky pokrájené žampióny a smažíme do povadnutí žampiónů. Pak podlijeme vývarem (voda+bujón) jen tolik, aby nám vzniklo něco jako kaše a ne omáčka, přidáme cca lžíci sojové omáčky a dusíme doměkka za občasného promíchání a případného přelití. Nakonec zjemníme smetanou dle potřeby a můžeme podávat. Podáváme s bramborem, těstovinami, rýží, toasty.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 4 g
- **Mleté maso míchané** - 300 g
- **Žampión zahradní 500 g** - 250 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 100 g
- **Pitná voda nesycená** - 300 g
- **Váhalova slanina 1,5 kg** - 50 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Tymián 10 g** - 2 g
- **Bez lepku Sójová omáčka 160 ml** - 10 g
- **Bez lepku Hovězí bujón 56 g** - 8 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE