

Šampiňóny na víne s paprikou a rozmarínom



Čas prípravy: 30 minút

Druh jedla: Bezmäsité a múčne jedlá; Hlavné jedlá

Šampiňóny na víne s paprikou a rozmarínom je recept, ktorý poteší každého milovníka rastlinnej stravy. Kombinácia hríbov, bieleho vína a ostatných surovín vám určite vyčarí úsmev na perách.30

Suroviny:

150 g šampiňónov
1 ks papriky (červená, zelená, žltá)
1 malá cibuľa
1 strúčik cesnaku
1 PL olivového oleja
30 – 50 ml bieleho vína
1/2 ČL nasekaného rozmarínu
soľ
mleté čierne korenie

Postup práce:

Na rozpálenom oleji prudko orestujeme šampiňóny, pridáme nakrájanú papriku, cibuľu, cesnak a opekáme ďalších 5 minút. Pridáme biele víno a varíme dovtedy, až kým sa tekutina neodparí. Nakoniec pridáme mleté čierne korenie, rozmarín a osolíme. Podávame napr. s ryžou natural.