

Karfiol so šampiňónmi dusený na masle

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Očistený karfiol uvaríme v mierne osolenej vode, vyberieme a rozoberieme na menšie ružičky. Očistené šampiňóny nakrájame na plátky, krátko podusíme na polovici dávky masla, zastrekneme trochou vývaru z karfiolu a mierne osolíme. K poduseným šampiňónom pridáme pripravený karfiol a zvyšné maslo a dusíme domäkka.

Ingrediencie

- **Karfiol** - 540 g
- **Šampiňóny záhradné** - 60 g
- **Maslo** - 60 g
- **Jedlá soľ** - 8 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

