

Nátierka šampiňóny s kápiou

Počet porcií: 3

Čas prípravy: 15 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Umyté a ošúpané šampiňóny nakrájame a preložíme na rozpálenú panvicu pokvapkanú olivovým olejom. Šampiňóny si orestujeme na slabom plameni a medzi tým si nakrájame kápiu a koriander. Po chvíli restovania pridáme kápiu ku šampiňónom a keď zmäknu obe ingrediencie, tesne pred koncom pridáme koriander, minútku ho necháme restovať spolu so zmesou a nakoniec dochutíme soľou.

Ingrediencie

- **Kapie červená** - 100 g
- **Šampiňóny záhradné** - 50 g
- **Olej repkový** - 10 g
- **Koriander čerstvý** - 3 g
- **Jedlá soľ** - 1 g
- **LUNTER Tofu Sojakrém v črievku 100 g** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

