

# Vepřové se žampiony



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**2691** kalorií , **0 g** cukrů , **259 g** tuků , **86 g** bílkovin

**Autor:** Ellis

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/veprove-se-zampiony>

## Příprava

Vepřové maso opláchneme a osušíme. Necháme jej vcelku a posolíme po celém povrchu. Poté vložíme do pekáčku na rozehráté máslo a ze všech stran upečeme. Poté zalijeme mlékem a přiklopíme. Dusíme pozvolna doměkka. Žampiony očistíme, oloupeme a hlavičky nakrájíme na tenké plátky. Podusíme na másle. Směs pak vložíme do omáčky a ještě chvíli povaříme. Před dopečením maso posypeme celým pepřem a přisolíme. Hotová šťáva má být zahoustlá jako smetana, zlatohnědé barvy. Maso nakrájíme na plátky a podáváme s rýží.



## Ingredience

- 800 g vepřového masa
- 200 g žampionů
- 3/4 l mléka
- 80 g másla
- 1 lžičku celého pepře
- špetka soli

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod