



NAKLÁDANÉ ŽAMPIONY

Budeme potřebovat:

1kg žampionů
2 velké cibule
2 mrkve
bobkový list
nové koření
celý pepř

Na nálev:

1,25 l vody
350 ml octa 8%
½ sáčku Deko
30g FAN Stevia® Stevialin Exclusive práškové stolní sladidlo nebo 30 sáčků HB FAN Stevia® Stevialin Exclusive

Postup:

Žampiony očistíme, oloupeme, pokrájíme na půlky nebo silnější plátky a povaříme 8-10 minut ve vodě, do které dáme špetku soli a lžičku citronové šťávy. Považené žampiony necháme vychladit, přidáme na půl kolečka pokrájenou cibuli a nahrubo nastrouhanou mrkev vše promícháme. Připravíme si nálev, který necháme povařit alespoň 5 minut.

Do každé sklenice dáme 2kuličky nového koření, 3kuličky pepře a bobkový list. Přidáme připravenou žampionovou směs, zalijeme vlažným nálevem a zavaříme 20 minut při 80 °C.

