

Párky po lovecku

Počet porcií: 5

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Nakrájanú cibuľu orestujeme na oleji, keď začne chytať zlatú farbu pridáme papriku, koriander, rascu a orestujeme, pridáme nakrájané šampiňóny a párky, cesnak, majorán a sušené huby, orestujeme a podlejeme vodou alebo vývarom. Pridáme vňať. Chvilku dusíme, až sú hotové šampiňóny. Necháme iba odvariť prebytočnú tekutinu – nezahusťujeme. Podávame s ryžou alebo pohánkou a posypeme čerstvou petržlenovou vňaťou.

Ingrediencie

- **Cibuľa voľná** - 50 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Šampiňóny záhradné** - 200 g
- **Hríb smrekový sušené huby** - 100 g
- **Olej slnečnicový** - 25 g
- **Petržlenová vňať** - 3 g
- **Rasca** - 2 g
- **Majoránka sušená** - 2 g
- **Paprika sladká mletá** - 6 g
- **Koriander čerstvý** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **Spišské párky** Zarúčene tradičná špecialita 220 g - 360 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

