

Zrezki s šampinjoni



Foto: ichkoche.at / Blanka Kefer / Geschirr & Deko: www.ikea.at

Priprava:

Za pripravo **zrezkov s šampinjoni** na drobno sesekljamo šalotke. Očistimo šampinjone in jih narežemo na lističe. Pokapamo jih z nekaj limoninega soka in premešamo. Zrezke na robovih nekoliko zarežemo, da se med pečenjem ne bočijo. Po potrebi jih lahko potolčemo in narežemo na manjše kose, začинimo s soljo in poprom.

V ponvi segrejemo nekaj olja, zrezke na hitro (le nekaj minut) prepečemo na obeh straneh. Jih vzamemo iz ponve in zavijemo v alu folijo, da jih ohranimo tople. V ponev damo sveže maslo in na njem popražimo kocke šalotke, da porumeni. Dodamo šampinjone, ki jih prav tako na kratko popražimo. Posipamo z moko, premešamo in zalijemo z nekaj juhe ter pustimo, da se zgosti.

Dodamo kisló smetano ali crème fraîche. In pustimo, da se zgosti. V omako dodamo zrezke in pustimo nekaj časa, da se okusi premešajo.

Zrezke s šampinjoni posipamo s sesekljanim peteršiljem in postrežemo na segretyh krožnikih.

Nasvet:

Kot priloga se k **zrezkom s šampinjoni** podajo riž, žličniki, kroketi ali solata.

Čas priprave: 15 do 30 min

Težavnost: Ljubiteljski kuhar

Vrsta menija: glavna jed

Regija: Avstrija

Lastnosti: ugodna kuhinja

Sestavine za 4 porcije:

- 4 svinjski zrezki (ali telečji, puranji ali piščančji zrezki)
- 200-250 g šampinjonov
- 3 mlade čebule (ali 2 šalotki)
- 2 jedilni žlici peteršilja (sesekljanega)
- 1 jedilna žlica moke
- 2 jedilni žlici masla
- 150-200 ml goveje juhe (vroče, za zalit)
- 150 ml kisle smetane (ali crème fraîche)
- limonin sok
- sol in poper
- olje za pečenje