

Tylžský sýr s žampiony na víně

Tylžský sýr s žampiony na víně, není lepší kombinace na sobotní romantický večer s rakletem.



Ingredience

- 250 g žampionů
- 1 cibule
- 60 g Jihočeského másla
- 1 stroužek česneku
- 1 snítka rozmarýnu
- 1 dl bílého vína
- 1/2 lžičky soli
- bílé pečivo
- Sýrařův výběr Tylžský sýr

Návod na přípravu

Do studené pánve vložíme máslo a pomalu rozežřejeme. Jakmile začne zlátnout (nesmí se přepalovat), přidáme přepůlené žampiony a zprudka restujeme. Po minutě osolíme, vhodíme česnek, posekaný rozmarýn, na měsíčky nakrájenou cibuli a pokračujeme v restování. Když jsou žampiony zlatavé, vlijeme víno a odpaříme. Tylžský sýr roztavíme pozvolna na grilu. Žampiony namáčíme v měkkém sýru. Podáváme s bílým pečivem.

Nevíte, kde pořídit rakletovač? Máme pro vás [TIP](#).