

Jáhly s rajčaty a žampiony

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Cibuli nakrájíme, přidáme jáhly a na polovině oleje za stálého míchání osmažíme. Přilijeme vodu a necháme přejít varem. Jáhly přikryjeme a dusíme asi 30 minut. Spaříme rajčata, oloupeme a nakrájíme. Houby nakrájíme na plátky a smícháme s citrónovou šťávou. Na druhé polovině oleje osmažíme rajčata. Okořeníme a osolíme, zakryjeme a dusíme asi 10 minut. Houby zamícháme do jáhel a dusíme dalších 5 minut. Rajčata posypeme bazalkou a podáváme k pokrmu.

Ingredience

- **Cibule volná** - 120 g
- **Rajčata** - 160 g
- **Jedlá sůl** - 8 g
- **Citróny** - 32 g
- **Žampion zahradní 500 g** - 180 g
- **Bazalka 10 g** - 8 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Lagris jáhly 500 g** - 160 g
- **Olej slunečnicový** - 52 g

