Restované žampiony

Časová náročnost: 25 minut

Seznam přísad

200 g	žampion
3 ks	jarní cibulka
2 lžíce	olivový olej
2 lžíce	máslo
	sůl
	čerstvě mletý barevný pepř
1 ks	hřebíček
	tymián (čerstvý nebo sušený)
1 dl	bílé víno
1/2 ks	šťáva z citronu

Postup přípravy

Žampiony očistíme (podle chuti oloupeme i kloboučky) a překrojíme napůl. Jarní cibulky nakrájíme na kolečka (několik koleček si necháme na ozdobu) a zpěníme je na olivovém oleji spolu s rozpuštěným máslem. Přidáme překrájené žampiony a za stálého míchání restujeme asi 10 minut. Osolíme, opepříme čerstvě mletým barevným pepřem a přidáme rozdrcený hřebíček a špetku tymiánu. Zalijeme bílým vínem a necháme jej téměř vydusit. Stáhneme z plamene, na závěr přidáme citronovou šťávu, posypeme zbylou jarní cibulkou a podáváme s čerstvým pečivem.