

Plněné žampiony

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Žampiony očistíme, kloboučky oddělíme a prozatím odložíme stranou. Cibuli osmažíme na másle, přidáme nadrobno nakrájené nožičky žampionů, přidáme sůl a kmín a podusíme doměkka. Do vychladlé směsi přidáme nadrobno nakrájené tvarůžky nebo syreček a vzniklou hmotou plníme kloboučky hub, narovnáme je do silně vymaštěného pekáče a v troubě zapečeme. Můžeme i grilovat.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Kmín celý** - 2 g
- **Žampion zahradní** 500 g - 400 g
- **Jihočeské máslo 82 %** 250 g - 10 g
- **Jihočeský syreček 0,1%** 90 g - 150 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

