Žampiony plněné nivou

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- niva 100 g
- anglická slanina nebo uzený bůček 10 plátek
- větší žampiony 10 ks
- **podle potřeby**
- olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Slovensko

Počet porcí: 1

Postup:

Žampiony opláchneme vodou a odřízneme stopky. Vnitřek klobouku pokapeme olivovým olejem a naplníme sýrem niva, který jsme si nakrájeli na malé kostičky.

Žampiony naplněné nivou obalíme v plátcích anglické slaniny a poskladáme na pekáč.

Kloboučky pečeme ve vyhřáté troubě 30 - 40 minut při 200 °C, až jsou pěkně křupavé.

Žampiony plněné nivou podáváme s opékanými brambory, oblohou a tatarkou. Výborně chutnají i s nivovou omáčkou.