

Zapečené žampiony

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- žampiony 600 g
- cibule 1 ks
- sušená rajčata 40 g
- olej 2 lžíce
- česnek 2 stroužek
- sůl a pepř 1 špetka
- oregano 3 snítka
- bílé víno 100 ml
- smetana na šlehání 200 ml
- mléko 100 ml
- vejce 2 ks
- bageta 1 ks
- máslo 50 g
- oregano na ozdobu 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Žampiony rozkrájíme podle velikosti na poloviny, na čtvrtiny, cibuli a rajčata na kostičky.

Na oleji zesklivatíme cibuli, přidáme žampiony, česnek, sůl, pepř, lístky oregana a za stálého míchání opékáme 5 minut.

Do směsi přidáme rajčata, víno a povaříme až se víno odpaří. Poté přilijeme smetanu a povaříme.

Velkou bagetu namočíme do mléka rozšlehaného s vejci. Žampionovou směs přendáme do zapékací misky, poklademe bagetou a pokapame rozpuštěným máslem. Pečeme na 170 asi 30 minut. Zdobíme

oreganem.