

Žampiony plněné balkánskou směsí III.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Střednězrnná rýže 1 hrnek
- Olej 1 lžíce
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Červená cibule 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Kapie 2 ks
- Pikantní klobása 50 g
- Ajvar 2 lžíce
- Velké žampiony 16 ks
- Olivový olej na pokapání 1 lžička
- Klíčky 1 hrst
- Nasekaná pažitka na zelený základ 1 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rýži orestujte na troše oleje, zalijte ji 2 hrnky vody, osolte, zakryjte a nechte na mírném plameni vařit, dokud se voda nevstřebá. Na oleji opečte nakrájenou cibuli, plátky česneku a kosičky kapie a klobásy. Přidejte uvařenou rýži, promíchejte a naplň dochuťte solím pepřem a ajvarem a nechte vychladnout, aby se rýže k sobě mírně slepila. Troubu předehřejte na 180°C. Hlavičky žampionů

naplňte směsí, narovnejte je na plech vyložený pečícím papírem, pokapejte trochou olivového oleje a pečte asi 10 minut. Na talířích vytvořte salátový základ a do něj vložte nadívané houby.