

Žampiony plněné česnekovým jogurtem a šunkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Žampiony o průměru 6 cm 500 g
- Bílý smetanový jogurt 100 g
- Plátková šunka 100 g
- Sýr čedar 100 g
- Vejce 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Petrželka na ozdobu 1 hrst
- Sůl 3 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z žampionů odřízneme nožky. TIP: Využijte je do jiného receptu (například do polévky nebo pod dušené maso). Hlavičky vložte do pekáčku spodní stranou kloboučků nahoru a ve středně vyhřáté troubě grilujte asi 8 minut.

Mezitím si připravte náplň. Jogurt promíchejte s rozmačkanými stroužky česneku, lžičkou soli, vejcem, nahrubo strouhaným sýrem a na kostičky nakrájenou šunkou.

Tekutinu, kterou žampiony pustily, vylijte a naplňte je jogurtovou směsí. Vraťte je do trouby na dalších 8 minut, než povrch náplně zezlátne.

Podávejte teplé, ozdobené petrželkou.