

Žampionové oka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- křepelčí vejíčka 8 ks
- hlavičky žampionů 8 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ze žampionů opatrně odstraňte nožičky, vnitřky hub osolte a do každého kloboučku rozklepněte jedno křepelčí vejíčko (můžete vzít i maličké slepičí). Osolte, opepřete a naskládejte do zapékací misky vytřené tukem. Zvolna pečte v předehřáté troubě, hotové podávejte s tatarskou omáčkou, salátem a pečivem