

Štrůdl s žampiony

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- cibule 1 ks
- eidam 10 plátek
- listové těsto 1 balení
- sůl 1 lžička
- šunka 10 plátek
- žampiony 200 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Rozválíme listové těsto, naskládáme na něj plátky šunky a jemně posypeme kořením gyros. Na pánvičce si osmažíme cibulku, na kousky nakrájené žampiony, osolíme a opepríme. Na šunku dáme připravené žampiony a posypeme sýrem. Těsto potom zavineme, potřeme povrch vajíčkem a dáme do rozpálené trouby (180°) asi na 10 minut.