

Smažené plněné kloboučky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 2

- žampion 400 g
- šunka 50 g
- eidam 50 g
- tavený sýr 50 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- strouhanka 1 hrnek
- vejce 1 ks
- hladká mouka 1 hrnek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Oloupané a očištěné žampiony (nohy),šunku,sýr nakrájíme nadrobno.Smícháme s taveným sýrem,osolíme,opepříme a touto směsí naplníme vydlabané halvičky žampionů.Obalíme v klasickém trojobalu a smažíme na pánvi.Podáváme s bramborem,nebo kaší.

