

Žampiony plněné brokolicí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- žampion 250 g
- brokolice 1 ks
- cibule 1 ks
- vejce 2 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- hladká mouka 1 hrnek
- strouhanka 1 hrnek
- vejce na obalení 2 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Žampiony očistíme a oddělíme nožičky. Brokolici uvaříme v osolené vodě a pak ji rozmačkáme. Na oleji osmažíme cibulku a přidáme rozmačkanou brokolici, dvě vejce, sůl, pepř. Chvilku povaríme dokud se vejce nesrazí. Připravenou směs vložíme do hlaviček žampionů a obalujeme jako řízek, pak osmažíme z obou stran dozlatova.

