

Plněné žampionové kloboučky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sýr eidam 100 g
- vejce 2 ks
- sýr tavený 100 g
- větších hlaviček žampiony 10 ks
- dle chuti sůl 1 ks
- dle potřeby strouhanka na obalování 1 ks
- trochu olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Tvrdý sýr nastrouháme a v misce dobře rozmícháme s 1 vejcem, měkkým sýrem a lžičkou strouhanky.

Žampiony osolíme a naplníme připravenou směsí.

Naplněné kloboučky obalujeme v rozšlehaném vejci, pak ve strouhance a smažíme po obou stranách v rozehřátém oleji dozlatova.

Podáváme s bramborami nebo jen se zeleninovým salátem jako lehkou večeři.