

Míchaná vejce s pečenými žampiony a kozím sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- žampion portobello 1 ks
- olivový olej 1 lžíce
- himalájská růžová sůl 1 špetka
- kozí sýr 20 g
- celé vejce 2 ks
- žloutek 1 ks
- pažitka 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1

Rozehřejte troubu na 170 °C.

2

Plátky houby položte na plech, pokapejte olivovým olejem a osolte himalájskou solí. Pečte 15 minut, pak na žampion nakladte plátky sýra a vraťte jej na 3 minuty do trouby, aby se sýr rozeřál.

3

Vejce prošlehejte v misce se žloutkem a koprem, pak je nalijte na rozehřátou nepřilnavou pánev a na mírném ohni za stálého míchání opékejte na požadovanou konzistenci.

4

Vejce ihned podávejte doplněná houbou a posypaná trochou kopru, máte-li chuť.