

Šunkové kornoutky zapečené se sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 4

- žampiony 250 g
- máslo 2 lžíce
- hladká mouka 2 lžíce
- smetana 0.3 l
- bílé víno 0.3 l
- sůl, pepř 1 lžička
- vejce 1 ks
- vařená šunka 8 plátek
- malá rajčata 2 ks
- strouhaný ementál 75 g
- petrželka 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Žampiony nakrájené na plátky krátce osmahněte na másle a vyjměte. Do rozehrátého tuku zamíchejte mouku, doplňte bílým vínem a smetanou a uvařte hustou omáčku. Odstavte z plotýnky a ochuťte. Vmíchejte žampiony a do omáčky rozkvedlejte syrové vejce. Šunkové plátky položte vedle sebe a rozdělte na ně náplň. Srolujte do kornoutků a vložte do zapékací misky. Ozdobte plátky rajčat, mírně osolte. Sýrem posypte rajčata a šunkové kornoutky. Pokrm dejte do vrchního patra předehřáté trouby a zapékejte tak dlouho, až se sýr rozpeče.

