

Nadívané žampiony s bazalkovým pestem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- česnek 2 stroužek
- lučina 100 g
- sýr 50 g
- tvaroh 150 g
- žampiony 16 ks
- pesto bazalkové 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Žampiony důkladně očistíme a oloupeme. Opatrně vyřízneme nožičku, abychom mohli žampiony snadno plnit.

Tvaroh smícháme s lučinou, přidáme 1 a 1/2 lžíce bazalkového pesta, osolíme. Česnek oloupeme a stroužky prolisujeme. Všechno důkladně smícháme dohromady. Vzniklou směsí plníme žampiony. Nakonec na každý žampion nanese trochu strouhaného sýra a trochu pesta.

Nadívané žampiony naskládáme do pekáčku vymazaného olivovým olejem. Dáme vše zapékat do předehřáté trouby na 20 minut. Jako příloha se dobře hodí vařené nebo opékané brambory, eventuálně toasty.