

Plněné žampiony II

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- žampiony 10 ks
- olej 2 lžíce
- cibule 1 ks
- kmín 1 špetka
- vejce 2 ks
- sýr eidam 100 g
- petrželová nať 1 svazek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Žampiony omyjeme, oddělíme nohy od hlav a potom je pokrájíme na kostičky. Cibuli nakrájíme nadrobno, osmahneme ji na oleji a potom k ní přidáme nakrájené žampionové nohy a kmín.

Krátce orestujeme, přidáme vejce, petrželku a umícháme na způsob smažených vajec. Na závěr dosolíme a dopepříme podle chuti. Směsí plníme žampionové hlavy a posypeme je nastrohaným sýrem.

Takto připravené žampiony krátce zapečeme na rakletovacím grilu nebo v troubě. Sýr musí

zezlátnout. Hotové jídlo podáváme s čerstvou zeleninou, případně s pečivem.