

Pečené Portobello žampiony

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Portobello - steakový žampion 4 ks
- Žlutá paprika 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Malá cuketa 1 ks
- Cibule 1 ks
- Tymián sekaný 1 lžíce
- Majonéza 3 lžíce
- Ementál 4 plátek
- Olivový olej 3 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Žampion oloupeme, ochutíme soli, pepřem a lehce zakápneme olejem. Dáme na pečící papír. Zeleninu nakrájíme na drobné kostičky a orestujeme na oleji, ochutíme soli, pepřem, tymiánem a majonézou.

Touto směsí naplníme žampiony, na jednotlivou porci rozložíme sýr a dáme zapéct do vyhřáté trouby

na 200 °C cca 10 minut.

TIP: Tento gratinovaný žampion se hodí jako příloha k jakékoli úpravě steaku. Náplň můžete použít i k plnění kuřecích závitků, jiných druhů zeleniny apod. Velice příjemná je tato zeleninová směs v kombinaci s jakoukoliv vařenou těstovinou.