

Plněné žampionky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Žampiony čerstvé 8 ks
- Lískové ořechy 100 g
- Medvědího česneku 100 g
- Parmezán 80 g
- Olivový olej 100 g
- Sůl 4 špetka
- Mletého pepře 4 špetka
- Citrónová šťáva 1 lžíce
- Kozí sýr 80 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Česnek nasekáme, dáme do mixéru. Přidáme nasucho opražené ořechy, olej, parmezán a vše rozmixujeme. Přidáme citrónovou šťávu a podle potřeby osolíme a opepříme.

Z hub odstraníme nohy a houby vložíme na 10 minut pod gril. Pak houby jemně osolíme naplníme lžičkou připravované směsi, přidáme kousek kozího sýru a podáváme.