

Žampiony pečené s pestem a mozzarellou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Žampiony portobello 4 ks
- Cherry rajčata 240 g
- Olivový olej dle potřeby 2 lžíce
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Česnek 1 stroužek
- Strouhanka 35 g
- Citronová kůra 2 lžička
- Hladkolistá petrželka 1 lžíce
- Chléb 4 plátek
- Bazalkové pesto 1 miska
- Mini mozzarella bocconcini 1 balení

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na plech vyložený pečicím papírem vyskládejte 4 velké žampiony portobello (nožkou nahoru), 240 g cherry rajčat na větvičce, zastříkněte olivovým olejem a podle chuti osolte a opepřete. Při 180 °C pečte 20-25 minut nebo dokud nejsou houby měkké. Mezitím v pánvi rozpalte 2 lžíce olivového oleje,

přidejte rozmělněný 1 stroužek česneku, 35 g čerstvé strouhanky a opékejte dozlatova. Vmíchejte asi 2 lžičky čerstvě nastrouhané citronové kůry a 1 lžící nasekané hladkolisté petrželky. Pod grilem opečte 4 plátky chleba, na každý posadte žampion, pár rajčátek, zasypte směsí strouhanky, přidejte bazalkové pesto a pár kuliček bocconcini (minimozzarely). Zastříkněte olejem a podávejte.