

Nadívané žampiony

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- žampiony 10 ks
- lučina 2 lžíce
- debrecínka 4 plátek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Ze žampionů odstraníme nožičky a jejich hlavičky nožikem oloupeme. Nožičky pokrájíme najemno, rozpustíme máslo na pánvi a orestujeme je.

Přidáme předem pokrájenou debrecínku. Do misky dáme lučinu a smícháme s připravenou směsí. Dochutíme ji pepřem a solí.

Hlavičky žampionů plníme směsí a vkládáme je do vymazaného pekáčku či zapékací misky. Při teplotě 200 °C pečeme asi 20 minut. Podáváme s vařeným bramborem nebo bramborovou kaší a zdobíme čerstvou petrželkou. Chutný je k tomuto jídlu i zeleninový salát.