Plněné žampiony

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 3

- klobása vinná 250 g
- cibule 2 ks
- hlavičky žampionů 12 ks
- olej 2 lžíce
- sýr na strouhání 50 g
- tuk na vymazání formy 1 ks
- tymián čerstvý 1 snítka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Žampiony oloupeme a odstraníme nožičky. Cibuli nakrájíme najemno, stejně tak pokrájíme nohy z hub a obojí osmahneme na rozpáleném oleji.
Vinnou klobásu vytlačíme ze střívka, přidáme k osmahnuté směsi cibule a hub a promícháme.
Zapékací misku vymažeme olejem, vložíme kloboučky žampionů, které plníme připravenou směsí.
Navrch každý klobouček posypeme strouhaným sýrem a dáme zapéct do předehřáté trouby na 200 °C asi na 20 minut.
Po upečení pokrm posypeme čerstvým tymiánem a podáváme nejlépe s bramborovou kaší.

Poznámka:

Žampiony můžeš samozřejmě plnit libovolnou nádivkou. Výborná je sýrová (nastrouhej a smíchej několik druhů sýra, spoj je rozšlehaným vejcem a dochuť bylinkami podle chuti).Plněné žampiony můžeš zapékat společně s plátky oloupaných syrových brambor. Šťáva z klobásy a hub jim dodá skvělou chuť.