

Plněné žampiony Nivou a ořechy

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Větší žampiony 4 ks
- Vlašské ořechy 25 g
- Tymián 4 ks
- Změklé máslo nakrájené na kousky 1 ks
- Gorgonzola 100 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Žampiony si očistíme a poklademe na pekáček (plech). Nastrouháme sýr, smícháme ho s nadrcenými ořechy, tymiánem a máslem. Žampiony plníme směsí a pečeme ve vyhřáté troubě na 200°C cca 10-15min. Příště vyzkouším posypat směs navrchu trochou strouhanky, aby se vytvořila hezká kůrčička. Podáváme se zeleninovým salátem a opečenými tousty. Množství je uvedené v případě předkrmu. Lze použít také jako hlavní jídlo s větším množstvím surovin.