

Zapečený hermelín se žampiony

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- červená feferonka 1 ks
- větší žampiony 4 ks
- cibule 0.5 ks
- Hermelín 2 ks
- **podle chuti**
- čerstvá petrželka 1 ks
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Žampiony oloupeme a nakrájíme na plátky. Oloupanou cibuli nakrájíme na jemné kostičky a čerstvou petrželku jemně usekáme. Malou čerstvou červenou feferonku zbavíme jadérek a nakrájíme najemno.

Na oleji zpěníme cibulku, přidáme žampiony, feferonky, pepř, sůl a vše podusíme doměkka. Směs necháme vychladnout.

Vrchní části hermelínů seřízíme, vnitřky vydlabeme a promícháme s vychladlými houbami a petrželkou. Touto směsí oba sýry naplníme a krátce v přehřáté troubě zprudka zapečeme.

Zapečený hermelín se žampiony podáváme horký na listech salátu. Jako přílohu volíme pečivo podle vlastní oblíbenosti.