

Plněný hermelín s žampionovo-šunkovou náplní

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: rebe



Suroviny

Porce: 4

- 4 hermelíny
- 400 g žampionů
- 1 cibule
- 150 g šunky nebo šunkového salámu
- sůl a pepř dle chuti
- vegeta dle chuti
- zelená petrželka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Žampiony očistíme, nakrájíme na plátky. Nakrájenou cibuli orestujeme na oleji, přidáme žampiony, okořeníme a dusíme. Hermelínům skrojíme vršky a vydlabeme vnitřek. Tyto vnitřky pak promícháme s orestovanými žampiony, šunkou pokrájenou na nudličky (je možno ji trochu orestovat na pánvičce) a přidáme zelenou petrželkou. Vytvořenou směsí plníme vydlabané hermelíny, které pak krátce zapečeme pod grilem nebo v troubě. Ideální příloha - vařené brambory nebo hranolky.