

Středomořské plněné žampiony

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Velké žampiony 8 ks
- Olivový olej na potřeni 2 lžíce
- Tvaroh 400 g
- Velká cuketa, nastrohaná 1 ks
- Šalotka, najemno nasekaná 4 ks
- Sušené rajčata, nasekaná 60 g
- Černé olivy, nasekané 25 ks
- Čerstvé bazalkové lístky 1 hrst
- Vejce 1 ks
- Sůl, pepř - dle chuti 1 špetka
- Rukola 100 g
- Opečený chleba k podávání 4 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 200°C. Žampionům vyřízněte nohu a vnitřky lehce vymažte olejem. V míse smíchejte tvaroh, cuketu, šalotky, rajčata, olivy, bazalku a vejce. Podle chuti osolte a opepřete a směsí naplňte houby. Vyskládejte je na plech, přiklopte alobalem a pečte 15 minut, odkryjte a 15 minut dopékejte. Podávejte s rukolou a chlebem.