

Plněné žampiony tvarohem a zeleninou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Agnes



Suroviny

Porce: 4

- Žampiony velké 8 ks
- Tvaroh 400 g
- Cuketa Větší 1 ks
- Šalotka 4 ks
- Sušená rajčata 60 g
- Černé olivy 25 ks
- bazalkové listy 1 hrst
- Vejce 1 ks
- Rukola 100 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

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