

Houbové žemle

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Žemle 4 ks
- Žloutky 4 ks
- Šunka 4 plátek
- Červená paprika 1 ks
- Cibule 1 ks
- Žampiony 1 balení
- Listy hlávkového salátu 4 ks
- Rostlinné máslo 1 ks
- Tuk na opečení 1 ks
- Kmín, sůl, dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Papriku očistíme, ukrojíme z ní 4 silnější kolečka a rozložíme je na pánev s rozpáleným tukem. Do středu každého kolečka rozklepneme žloutek, osolíme ho a necháme ztuhnout. Na stejné pánvi zprudka orestujeme i nakrájené žampiony s kmínem a solí. Ze žemlí odkrojíme vršky, potřeme je nejprve máslem a pak je obložíme kolečky cibule, restovanými žampiony a na každé položíme kytičku ze žloutků a papriky. Žemle necháme 10 minut rozpéct v troubě a těsně před podáváním je obložíme listy salátu a plátky šunky.