

Plněné žampiony smažené

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Žampiony stejně velké 16 ks
- Anglická slanina 100 g
- Máslo 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Drcený kmín 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Žampiony očistíme, nožky odřízneme a vnitřek žampionů vydlabeme opatrně lžičkou. Na másle zpěníme cibuli, přidáme na kostičky nakrájenou anglickou slaninu a pokrájené nožky a vydlabané kousky hub. Přidáme koření a musíme asi 3 minuty. Ke konci přidáme rozšlehané vejce. Touto směsí plníme hlavičky žampionů, obalíme v klasickém trojobalu a na oleji smažíme dozlatova. Podáváme s bramborami nebo kaší.