

Plněné žampiony s nivou a slaninou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 750 g
- Žampiony větší 500 g
- Špenát 200 g
- Niva 50 g
- Anglická slanina 50 g
- Pomazánkové máslo 50 g
- Smetana 0.5 dl
- Česnek 2 stroužek
- Rozmarýn 1 lžička
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

omyjeme, nakrájíme na čtvrtky a uvaříme v osolené vodě doměkka. Žampiony očistíme a nožičky nakrájíme na plátky. V kastrolu krátce opražíme na kostičky nakrájenou slaninu, přidáme žampionové nožičky a krátce je podusíme. Pak přidáme smetanu, rozdrobenou nivu a pomazánkové máslo, promícháme a zvolna dusíme do zhoustnutí. Dvě lžíce oleje smícháme s nasekaným česnekem a rozmarýnem, v této směsi obalíme žampionové hlavičky a zprudka je opečeme ze všech stran na oleji. Polovinu hlaviček rozložíme do pekáčku, naplníme je připravenou směsí, přiklopíme zbylými hlavičkami a zapečeme v troubě při 180 stupňů. Uvařené brambory opečeme na oleji, přidáme do

pekáčku k žampionům a dále pečeme dozlatova. Oprané lisy špenátu lehce podusíme v kastrolu pod pokličkou, osolíme a rozdělíme na talíře. Přidáme žampiony a brambory a ihned podáváme.