

Plněné žampiony III

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 2

- Žampiony 10 ks
- Šunka 150 g
- Měkký sýr 1 ks
- Eidam 100 g
- Jarní cibulka 2 ks
- Pórek 0.5 ks
- Plnotučná hořčice 2 lžička
- Tatarka 2 lžička
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Vejce 2 ks
- Strouhanka 1 hrst
- Tuk na smažení 250 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Žampiony očistíme, odloupneme nožičky a vnitřek osolíme a opepříme. Na náplň smícháme pokrájené nožičky žampionů, šunku, měkký sýr, najemno nastrouhaný eidam, jarní cibulku, pórek, hořčici a tatarku. Osolíme, opepříme. Žampiony naplníme směsí tak, aby byly kulaté. Poté je dvakrát obalíme v rozšlehaném vajíčku a ve strouhance a osmažíme.

