

Žampionové kloboučky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Žampiony 12 ks
- Mléko 400 g
- Cibule 1 ks
- Šunka 100 g
- Zeleninový vývar 1 lžíce
- Máslo 1 lžíce
- Citrónová šťáva 1 špetka
- Strouhanka 2 lžíce
- Sladká mletá paprika 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Omyjeme žampiony, nohy odřízneme a kloboučky opatrně vydlabeme a asi na deset minut je namočíme do mléka. Potom je vyjmeme, osušíme, lehce pokapeme citrónovou šťávou a prudce opečeme na rozpáleném tuku. Na rozpáleném tuku opečeme nakrájenou cibuli, přidáme hmotu vydlabanou z kloboučků a osmažíme. Směs osolíme, opepříme a přidáme mletou papriku, šunku nakrájenou nadrobno a smícháme se lžící vývaru. Kloboučky naplníme hotovou směsí, posypeme strouhankou, zakapeme rozpuštěným máslem a zapečeme v troubě do růžova.