

Gratinované žampiony

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Větší žampiony 600 g
- Uzený šmakoun 250 g
- Smetana 1 dl
- Tavený sýr 50 g
- Vejce 1 ks
- Toastový chleba 4 plátek
- Olivový olej 2 lžíce
- Nasekaná hladkolistá petrželka 1 lžíce
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Žloutek na potřetí 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Žampiony oloupeme a odstraníme z nich nožičky. Z bílků a špetky soli ušleháme tuhý sníh. Toasty nakrájíme na malé kostičky, zvlhčíme smetanou, přidáme nasekaný šmakon, jeden žloutek, tavený sýr a petrželku, osolíme a nakonec opatrně vmícháme sníh. Touto nádivkou naplníme klobouky žampionů, rozložíme je nádivkou nvrch na plech vymazaný olejem, nádivku potřeme žloutkem, žampiony pokapeme zbylým olejem a pečeme v troubě vyhřáté na 180°C asi 20 minut dozlatova.