

Zapečené žampiony s masovou náplní

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Žampiony 12 ks
- Olej 2 lžíce
- Strouhaný sýr 60 g
- **NÁPLŇ**
- Pečené vepřové maso 200 g
- Cibule 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Žloutek 1 ks
- Bílé víno 3 lžíce
- Hladká mouka 1 lžička
- Strouhaný sýr 40 g
- Koření kari 0.5 lžička
- Worcester 1 lžička
- Štáva z pečeného masa 2 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Z očištěných žampionů odřízneme třené a hlavičky trochu vyhloubíme. Hlavičky žampionu osolíme a velmi krátce podusíme na oleji. Maso se štávou umeleme na masovém mlýnku (maso umleté bez štávy by bylo suché). Drobně nakrájenou cibuli a jemně nakrájené žampionové třené osmažíme na oleji, zasypeme moukou, osmažíme, přidáme mleté maso, víno, koření a sůl a krátce podusíme. Do

směsi vmícháme strouhaný sýr a žloutek a naplníme hlavičky žampionů. Posypeeme je strouhaným sýrem a zapečeme pod grilem nebo v hodně vyhřáté troubě. Podáváme s dílkou citronu a se slaným pečivem.