

Zapečená kolínka se šunkou a žampiony

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 50 g
- Smetana 33% 300 ml
- Parmazán 100 g
- Žloutek 2 ks
- Kolínek 600 g
- Šalotka 2 ks
- Šunka v celku 250 g
- Žampiony 250 g
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Sušený tymián 1 hrst
- Mletá paprika 1 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Na polovině rozehrátého másla při nízké teplotě povařte smetanu, vmíchejte nastrohaný parmazán a odstavte. Za občasného míchání nechte vychladnout a poté vmíchejte žloutky. Těstoviny uvařte podle návodu na skus. Mezitím na zbylém másle orestujte nasekanou šalotku, na kostičky nakrájenou šunku a na plátky nakrájené žampiony. Dochutě solí, pepřem, vmíchejte tymián, mletou papriku a uvařené těstoviny. Vymažte zapékací formu, vložte do ní těstoviny a zalijte smetanovou směsí. Pečte v předehřáté troubě při 180°C dozlatova, asi 30 minut,