

# Hlivovo šampiňová zapekanka

## Potrebuje

- - 500 g hliva
- - 200 g šampiňóny
- - 4 ks Karička črievko
- - soľ
- - korenie
- - vegeta
- - 50 dg tvrdý syr
- - 5 veľkých bagiet

## Postup

Hlivu umyjeme, očistíme a pomixujeme na kašovitú zmes spolu so šampiňónmi. Necháme dusiť, pokým sa nevyparí voda. Zatiaľ si nastrúhame syr, ktorý dáme na polovicu bagety po dĺžke. Keď sa vyparí voda, pridáme Karička črievko, dochutíme podľa chuti, zamiešame a môžeme natierať na bagety. Bagety na záver posypeme syrom a dáme zapieť. Dobrú chuť prajem.

---

Tento recept nám posielal: Miroslav zo Senohradu

náročnosť: nízka

čas: 18 minút

porcie: 10