

# Plnené zapekané šampiňóny

## Potrebuje

- - 12 väčších šampiňónov
- - olivový olej
- - 1 šalotka
- - črievko Karička
- - 4 sušené paradajky
- - 80g čiernych olív
- - morská soľ
- - mleté čierne korenie
- - čerstvá bazalka
- - petržlenová vňať

## Postup

Huby očistíme, vyrežeme nožičky, ktoré na jemno nasekáme. Na oleji speníme nakrájanú šalotku, pridáme nožičky a krátko podusíme. Odstavíme a necháme vychladnúť. Paradajky a olivy nakrájame na menšie kúsky. Pridáme ich spolu s Karičkou do šalotkového základu. Pridáme aj nasekané bylinky, soľ a čierne korenie. Všetko premiešame a zmesou naplníme hubové klobúčky. Uložíme ich na plech a dáme do rúry krátko zapieť.

---

Tento recept nám posielal: František z Prešova

náročnosť: nízka

čas:

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno