

Šampiňóny plnené Karičkou

Potrebuje

- - 10ks veľké šampiňóny
- - 150g Karička
- - 70g oštiepok
- - mletá rasca
- - mletá červená paprika
- - pažitka

Postup

Šampiňóny umyjeme, odstránime nožičky a klobúky naplníme zmesou Karičky, najemno nastrúhaného oštiepku zmiešaného s červenou paprikou, nasekanou pažitkou a mletou rascou. Grilujeme 10-15 minút a podávame ešte teplé.

Tento recept nám posielala: Katarína zo Sečoviec

náročnosť: nízka

čas: 25 minút

porcie: 5

bezlepkový recept: Áno