

# Plnené šampiňóny

## Potrebuje

- - 500g čerstvých šampiňónov
- - 1-2 črievka roztierateľného syra Karička
- - 100g šunky
- - 100g syr na strúhanie
- - soľ
- - 50g syr niva

## Postup

Čerstvé šampiňóny si očistíme. Šunku nakrájame nadrobno a zmiešame so syrom Karička a pridáme nivu a soľ podľa potreby. Všetko spolu zmiešame a plníme šampiňóny. Na vrch poukladáme nastrúhaný syr a dame zapiect pri 200°C na 20 minút. Dobrú chuť!

---

Tento recept nám posielala: Lucia z Nitry  
náročnosť: nízka  
čas: 20 minút  
porcie: 4  
bezlepkový recept: Áno