

Plnené šampiňóny

Potrebuje

- - 8 väčších šampiňónov
- - 100 g mletého mäsa
- - 1 balenie Karička Klasik 125 g
- - soľ
- - korenie
- - strúhanka na zahustenie
- - 1 vajíčko
- - olej
- - 150 g tvrdého syra

Postup

Pripravíme si šampiňóny - ošúpeme ich a odstránime nožičky. Do misky si dáme mleté mäso, vajíčko, soľ, korenie, nadrobno nakrájané nožičky šampiňónov, strúhanku a dobre premiešame. Do očistených hlavičiek vložíme kúsok Karičky a navrch pridáme zmes z mletého mäsa.

Do zapekacej misky nalejeme trochu oleja, poukladáme do nej naplnené šampiňóny a podlejeme troškou vody. Zapekaciu misu prikryjeme alobalom a dáme zapieť do rúry. Pred dopečením alobal odstránime, šampiňóny posypeme nastrúhaným tvrdým syrom a necháme zapieť dozlata. Servírujeme so zemiakovou kašou.

Dobrá chuť

Tento recept nám posielal: Karička
náročnosť: stredná
čas: 30 min
porcie: 2