

Plnené šampiňóny

Potrebuje

- - 6 šampiňónov na grilovanie - veľké
- - Pór alebo jarnú cibuľku, prípadne inú (nemusí byť)
- - 6 vajec
- - Morská soľ
- - Mleté korenie
- - Karička v črievku
- - Slanina
- - Medvedí cesnak

Postup

Šampiňóny umyjeme a odstránime nôžky. Klobúčiky uložíme do zapekacej misy. Nôžky nakrájame nadrobno a vložíme do misky. Pór tiež nakrájame a vložíme k nôžkam. Vajička pridáme do misky a poriadne vymiesame s koreninami. Slaninku nakrájame na malé kocky a opražíme na panvici. Keď je zlatistá, pridáme suroviny z misky. Osmažíme na panvici, no nie do tuha. Polotuhou zmesou plníme klobúčiky. Prikryjeme alobalom a pečieme v rúre na 180 stupnoch cca 35 minút, alebo kým zmes v klobúkoch nestuhne. Chvíľu ešte odkryté vyredukujeme. Necháme trochu, alebo úplne vychladnúť. Kým jedlo vychladne, pripravíme si dip. Zmiešame karičku s nadrobno posekaným medvedím cesnakom, dopenista a pred podávaním navrstíme na upečené klobúčiky. Dobrú chuť

Tento recept nám posielala: Zuzana z Čierneho Balogu

náročnosť: nízka

čas: 10 minút

porcie: 2

bezlepkový recept: Áno