

Šampiňóny plnené syrom

Potrebuje

- - 10 ks veľkých šampiňónov
- - 10 plátkov anglickej slaninky
- - 100 g Karička tavený syr
- - 100 g syr s modrou plesňou
- - olej olivový

Postup

Šampiňóny očistíme a zbavíme nožičky. Vnútro klobúčika pokvapkáme olivovým olejom, naplníme troškou taveného syra, troškou na kocky nakrájaného syra s modrou plesňou a každý šampiňón obalíme v plátku anglickej slaniny. Poukladáme na vymastený pekáč a pečieme vo vyhriatej rúre pri 200 °C približne 20 - 30 minút. Môžeme podávať so zeleninovým šalátom, opekanými zemiakmi alebo len tak s dresingom.

Tento recept nám posielala: Dana z Michaloviec

náročnosť: nízka

čas: 45 minút

porcie: 5

bezlepkový recept: Áno