

Plnené šampiňóny syrom Karička

Potrebuje

- - 8 stredne veľké šampiňóny
- - 2 vajíčka
- - 1 balenie syru Karička trojuholníky
- - strúhanka
- - múka
- - soľ
- - zemiaky

Postup

Šampiňóny sa zbavíme stonky, ktorú si necháme a obalíme tiež v trojobale. Klobučičky zbavíme šupky pokrytou na povrchu šampiňónna. Do klobučička dáme syr Karička a obalíme v trojobale ako rezeň. Opekáme z každej strany do zlata. Začínáme opekať tou stranou, kde je syr, aby nám neskôr nevytiekol. Podávame k zemiakom, hranolkám alebo zemiakovou kašou. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Marek zo Spišskej Novej Vsi
náročnosť: nízka
čas: 15min
porcie: 4