

# Zapekané šampiňóny plnené kuskusom s Karičkou

## Potrebuje

- - 16 ks veľké šampiňóny
- - ½ pór
- - olej
- - 1 ks Karička črievko 100 g
- - soľ podľa chuti
- - čierne korenie štipka
- - 100 g šunka
- - petržlenová vňať
- - 1/2 šálky kuskus
- - vývar podľa potreby

## Postup

Šampiňóny očistíme, umyjeme, vyrežeme nožičky a klobúčky odložíme bokom. Kuskus zalejeme horúcim vývarom, prikryjeme a necháme odstáť kým nezmäkne.

Nasekaný pór podusíme na oleji spolu s nadrobno nakrájanými nožičkami šampiňónov a drobnými kockami šunky. Nakoniec pridáme Karička črievko a zľahka premiešame. Zmes odstavíme z ohňa a zmiešame s kuskusom. Dochutíme soľou, korením a nasekanou petržlenovou vňaťou.

Hlavičky šampiňónov naplníme zmesou a poukladáme do zapekacej misy alebo pekáča. Pečieme pri 175 °C cca 20 minút. Dobrú chuť!

---

Tento recept nám posielal: Peter zo Žiliny  
náročnosť: stredná  
čas: 50  
porcie: 4  
bezlepkový recept: Áno