

Zapečené čerstvé šampiňóny plnené syrom Karička

Potrebuje

- - 10 ks stredne veľkých čerstvých šampiňónov
- - 1 balenie syru Karička
- - 1 cibuľa
- - masť alebo olej
- - soľ, mleté korenie, vegeta
- - 1 pochuťková smotana
- - zemiaky

Postup

Očistíme šampiňóny, stopky nakrájame na menšie kúsky a pridáme do osmaženej cibulky. 5 minút dusíme, pridáme soľ, mleté korenie a syr Karička. Očistené klobúčky šampiňónov rozložíme do vymastenej zapekacej misy. Podusenou zmesou plníme šampiňóny. Na vrch naplneného šampiňóna navrstvíme malú lyžičku pochuťkovej smotany. Takto pripravené šampiňóny podlejeme 1 dcl vody, do ktorej sme namiešali 1 čajovú lyžičku vegety a môžeme dať na 30 minút do predhriatej rúry (teplota 180 stupnov celzia) zapieť.

Ako prílohu podávame varené zemiaky posypané petržlenovou vňaťou. Prajeme dobrú chuť.

Tento recept nám posielala: Olga z Opoja
náročnosť: nízka
čas: 30 minút, zapekanie 30 minút
porcie: 5 porcií
bezlepkový recept: Áno