



Plněné portobello žampiony

Ingredience

žampiony Portobello: **6 ks**

gouda: **150 g**

strouhanka: **2 PL**

máslo: **2 PL**

šunka: **100 g**

čerstvý špenát: **100 g**

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Z očištěných žampionů odstraníme nožičky. Nastrouháme sýr, nakrájíme na kostičky šunku i s nožkami žampionů. Spaříme špenát, lehce z něj vymačkáme vodu a vše smícháme dohromady. Kloboučky žampionů nasolíme a naplníme směsí. Dáme do pekáče a pečeme při 180 °C. Po deseti minutách pečení každý...

Plněné portobello žampiony - recept

Z očištěných žampionů odstraníme nožičky. Nastrouháme sýr, nakrájíme na kostičky šunku i s nožkami žampionů. Spaříme špenát, lehce z něj vymačkáme vodu a vše smícháme dohromady. Kloboučky žampionů nasolíme a naplníme směsí. Dáme do pekáče a pečeme při 180 °C. Po deseti minutách pečení každý klobouček posypeme strouhankou, dáme plátek másla a zapečeme dozlatova.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí