

Plnené šampiňóny

Potrebuje

- - Karička
- - Šampiňóny
- - Eidam syr
- - Soľ
- - Korenie čierne
- - Olivový olej

Postup

Šampiňóny očistíme, hlúbiky vyberieme a pokrájame na jemno, malé kúsky. Na panvici rozpalíme trochu olivového oleja a hlúbiky opražíme, posolíme a okoreníme. Na záver pridáme karičku cele balenie. Plnka do šampiňónov je hotová. Šampiňóny naplníme a na povrch položíme plátok syra. Vložíme do zapekacej misy a vo vyhriatej rúre na 180 stupňov zapekáme asi 15 minút.

Tento recept nám posielala: Miriama z Dolných Vesteníc
náročnosť: stredná
čas: 40 min.
porcie: 2