

Plnené šampiňóny

Potrebuje

- - 1 balenie šampiňónov
- - 1 červená cibuľa
- - 15 dkg šunka
- - 1 ks Karička črievko

Postup

Šampiňóny umyjeme a vyberieme nožičku, ktorú nakrájame na kocky. Cibuľku nakrájame a opražíme. Ku cibuľke pridáme nakrájané nožičky zo šampiňóny a na štvorce nakrájanú šunku. Krátko orestujeme a zmesou naplníme šampiňóny. Na vrch dáme Karička črievko a šup do rúry na 180 stupňov cca 15 až 20 minút. Snažíme sa žiť zdravo a ako prílohu som zvolila len zeleninové pyré.

Tento recept nám posielala: Jozefína z Divína

náročnosť: stredná

čas: 30 minút

porcie: 4