Plnené šampióny so zemiakmi

Potrebujeme

- - 6 veľkých šampiónov (vhodných na grilovanie)
- - 1 menšia cibuľa
- - 20 dkg šunky (ja dávam kuraciu)
- - 1 ČL sušenej bazalky
- - 2 ks Karička črievko, prípadne 6 - 8 ks trojuholníčkov Karička
- - olej
- - soľ
- - maslo
- - petržlenová vňať
- - príloha - varené nové zemiaky

Postup

Celé šampiňóny si dobre umyjeme a malou lyžičkou opatrne vydlabeme vnútro aj so stopkou. Takto vydlabané huby si odložíme a pripravíme plnku.

Na rozohriatej panvici opražíme cibuľu, po chvíli pridáme nadrobno nasekanú šunku a popražíme.
Potom pridáme nadrobno nasekané vnútro šampiňónov, podlejeme vodou. Posolíme, pridáme bazalku a dusíme cca 10 minút. Keď sa odparí voda, pridáme Karičku a vypneme.
Takto pripravenou plnkou naplníme hlavičky šampiónov.

Vložíme do zapekacej misy, podlejeme troškou vody, zakryjeme poklopom alebo alobalom a pečieme cca 25 minút na 180 stupňov. Na záver podľa chuti môžme pridať na každý hríb lyžičku kyslej smotany (ja som teraz nedala).
Ako prílohu môžme podávať varené nové zemiaky s maslom a petržlenovou vňaťou.
Dobrú chuť!

Tento recept nám posiela:	Ivana z Malaciek
náročnosť:	stredná
čas:	30 minút
porcie:	2
bezlepkový recept:	Áno