

Žampionové koláčky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

190 kalorií , **0 g** cukrů , **18 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/zampionove-kolacky>

Příprava

Žampionům odломíme nožičky a kloboučky očistíme - doporučuji je sloupnout. Takto očištěné kloboučky pak po jejich obvodu omotáme listovým těstem, které jsme podle velikosti žampionových kloboučků nakrájeli na pásy. Bylinkové máslo trochu prošleháme a naplníme jím kloboučky. Navrch položíme kousek ančovičky. Pak žampiony pomazeme žloutkem a lehce posypeme semínky. Plech si vyložíme pečícím papírem, na něj přendáme připravené žampiony a pečeme v předehřáté troubě při teplotě 180°C až než těsto zezlátne.

Tip k receptu

Bylinkové máslo můžeme smíchat se sýrem. Zbylé nožičky od žampionů můžeme použít např. do masové směsi, nebo je použijeme do nádivky - rozsekáme je nadrobno, lehce orestujeme. Zbýlý bílek uchováme k pozdějšímu použití. Zbude-li listové těsto, můžeme ho nakrájet na tenoučké pásy a položit je např. křížem přes kloboučky.

Ingredience

- 1 balení listového těsta
- 8 ks větších žampionů (hlavičky)
- bylinkové máslo
- 1 konzerva sardelek (ančoviček)
- 1 vejce
- semínka dle chuti na posypání

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Něco extra, Návštěva, Párty občerstvení