

Žampiony plněné mletým masem



Obtížnost: □□□□□

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

948 kalorií , **0 g** cukrů , **62 g** tuků , **94 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/zampiony-plnene-mletym-masem>

Příprava

Žampiony oloupeme, nožky opatrně vylomíme a nasekáme je na kousíčky. Do mletého masa přidáme vejce, nasekané nohy žampionů, najemno nasekanou cibuli, sušený česnek, sůl, pepř, tymián, směs dobře promícháme a naplníme s ní kloboučky hub. Připravené houby naskládáme do olejem vymazaného pekáčku, podlijeme asi 2 lžícemi vody a dáme péci do trouby, vyhřáté na 200 stupňů. Pečeme asi 20-25 minut, po této době pekáček vyndáme a na každý klobouček přidáme trochu nastrouhané goudy. Vratíme do trouby a dopékáme, až se sýr rozpustí a lehce zežltne.

Tip k receptu

Podáváme s bramborovou přílohou a zeleninovým salátem.

Ingredience

- 16 větších žampionů
- 300 g mletého masa
- 1/2 cibule
- 1 lžička česneku - sušené koření směsi
- špetka soli
- špetka pepře
- špetka tymiánu
- 100 g strouhané goudy
- olivový olej
- 1 vejce

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

