Plněné kloboučky žampiónů s aioli

Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **4**

1480 kalorií , **4 g** cukrů , **144 g** tuků , **18 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: https://srecepty.cz/plnene-kloboucky-zampionu-s-aioli

Příprava

Žampiony opláchneme pod tekoucí vodou a oddělíme nožičky od klouboučků. Troubu rozehřejeme na 160°C, plech vyložíme pečícím papírem a na něj naskládáme kloboučky žampionů, dáme péct do rozehřáté trouby na 10 minut. Mezitím, co se nám klouboučky předpíkají, nakrájíme si zbylé nožičky žampionů na malé kostičky a na pánvi je na oleji chvíli podusíme. Anglickou slaninu a česnek také nakrájíme na malé kostičky a po chvíli přihodíme k žampionům, již nepřikrýváme a dusíme. Do mísy si nadrobíme plátek toustového chleba a zalijeme mlékem, necháme chvíli odstát, aby pečivo mléko nasálo. Poté do nasáklého pečiva přidáme hrst petrželky, sůl a pepř a vše smícháme s podušenou směsí na pánvi. Předpečené kloboučky plníme touto směsí a poté je dáme do trouby na dalších 10 minut zapéct. Hotové žampiony poznáme podle náplně, utvoří krustu a krásně zhnědne. Do misky dáme majonézu, olej, prolisovaný česnek, citronovou šťávu, sůl a pepř a umícháme omáčku Aioli. Omáčku podáváme s teplými žampiony a čerstvým pečivem.

Ingredience

- 20 žampionů
- Náplň: 1 lžíce oleje
- 2 lžíce citronové šťávy
- 100 g anglické slaniny
- 3 stroužky česneku
- 1 plátek toastového chleba
- 100 ml mléka
- 1 hrst petrželové nati
- špetka soli
- špetka pepře
- Aioli: 100 g majonézy
- 2 lžíce olivového oleje
- 2 stroužky česneku
- 1 lžíce citronové šťávy
- špetka soli a pepře

Kategorie

Česká, Celoročně, Houby, Rychlovka, Předkrm