Plnené šampiňóny Portobello

25. 10. 2021

Recept je vhodný pre: 3. fázu.

Ingrediencie pre 2 porcie:

- 100 g šunka s min. 95% mäsa
- 100 g olomouckých tvarôžkov
- 2 šampiňóny Portobello
- 1 lyžica za studena lisovaného olivového oleja
- 1 lyžica sušenej cibule
- soľ
- korenie
- hrsť byliniek podľa chuti

Postup prípravy:

Šampiňóny očistíme a oddelíme nožičku od klobúka. Nohu nakrájame na kocky a vnútro klobúka opatrne vydlabeme, aby sme v ňom neurobili dieru a vydlabanú hmotu pokrájame.

Na olivovom oleji orestujeme na kocky nakrájanú šunku, pridáme pokrájané zvyšky šampiňónov a ochutíme soľou, čiernym korením, vybranými bylinkami (odporúčame majoránkou), sušenou cibuľou a cesnakom. Keď je zmes hotová, tak s ňou bohato naplníme šampiňóny.

Na záver šampiňóny posypeme strúhanými olomouckými tvarôžkami a dáme zapiecť do vopred vyhriatej rúry. Zapekáme ich pri 180 ° C asi 20 minút.

Plnené šampiňóny môžeme podávať s varenými zemiakmi. Vhodnou prílohou môže byť aj zelerový šalát alebo zelerové hranolky.