

Šampiňóny plnené syrom v slaninovom kabátiku

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Z 24 šampiňónov vyberieme nožičky. Tvrdý syr nakrájame na kocky. Hlavičky šampiňónov naplníme kockami syra. Okoreníme provensálskym korením a soľou. Dve hlavičky priložíme otvorom k sebe a obtočíme plátkom slaniny. Na špajľu napichneme 3 zviazané balíčky šampiňónov v slaninovom kabáte. Na panvicu dáme olej a pridáme byľku rozmarínu a šampiňónové špízy osmažíme po všetkých stranách. Do hrnca dáme 200 ml vody a zahrejeme. Pridáme paradajkovú omáčku, premiešame a krátko povaríme. Omáčku nalejeme na tanier a špízy do nej položíme.

Ingrediencie

- **Váhalova slanina** - 15 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Šampiňóny záhradné** - 500 g
- **Pitná voda nesýtená** - 200 g
- **Rozmarín** - 5 g
- **Provensálske byliny** - 5 g
- **Romadúr** - 120 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

