

Plnené šampiňóny

Počet porcií: 3

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Šampiňóny očistíme, klobúčiky oddelíme a zatiaľ odložíme bokom. Cibuľu osmažíme na masle, pridáme nadrobno nakrájané nožičky šampiňónov, pridáme soľ a rascu a podusíme domäkka. Do vychladenej zmesi pridáme nadrobno nakrájané syrčeky a vzniknutou hmotou plníme klobúčiky húb, vyskladáme ich do hrubo vymasteného pekáča a v rúre zapečieme. Môžeme aj grilovať.

Ingrediencie

- **Olomoucké tvarôžky Venčeky 125 g** - 150 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Šampiňóny záhradné** - 400 g
- **Maslo** - 10 g
- **Rasca** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

