

# Pečené žampionové kloboučky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 45min , Porce: 4

777 kalorií , 0 g cukrů , 69 g tuků , 39 g bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecene-zampionove-kloboucky>

## Příprava

Nožičky žampionů odkrojíme, vnitřek kloboučku vydlabeme a vše posekáme najemno. Cibulku nakrájíme nadrobno a osmahneme na rozpáleném olivovém oleji. Osmahnutou cibulku přidáme k nasekaným žampionům, osolíme, zaprášíme paprikou, po vyhladnutí vmícháme nastrouhaný eidam, nasekanou petrželku a sníh z bílků. Kloboučky naplníme touto připravenou nádivkou, urovnáme na vymazaný pekáček a pečeme cca 10 minut. Podáváme s brambory.

## Ingredience

- ✓ 12 středně velkých žampionů
- ✓ 2 cibule
- ✓ 2 bílky
- ✓ 150 g nastrouhaného Eidamu (Edam)
- ✓ 5 lžic olivového oleje
- ✓ svazek petrželky
- ✓ 2 lžičky sladké mleté papriky
- ✓ špetka soli

## Kategorie

Silvestr, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Labužník, Párty občerstvení