

# Žampiony plněné mletým masem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 55min , Porce: 4

948 kalorií , 0 g cukrů , 62 g tuků , 94 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/zampiony-plnene-mletym-masem>

## Příprava

Žampiony oloupeme, nožky opatrně vylomíme a nasekáme je na kousíčky. Do mletého masa přidáme vejce, nasekané nohy žampionů, najemno nasekanou cibuli, sušený česnek, sůl, pepř, tymián, směs dobře promícháme a naplníme s ní kloboučky hub. Připravené houby naskládáme do olejem vymazaného pekáčku, podlijeme asi 2 lžícemi vody a dáme péci do trouby, vyhřáté na 200 stupňů. Pečeme asi 20-25 minut, po této době pekáček vyndáme a na každý klobouček přidáme trochu nastrouhané goudy. Vratíme do trouby a dopékáme, až se sýr rozpustí a lehce zežlátne.



### Tip k receptu

Podáváme s bramborovou přílohou a zeleninovým salátem.

## Ingredience

- ✓ 16 větších žampionů
- ✓ 300 g mletého masa
- ✓ 1/2 cibule
- ✓ 1 lžička česneku - sušené kořenící směsi
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka tymiánu
- ✓ 100 g strouhané goudy
- ✓ olivový olej
- ✓ 1 vejce

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

