

# Zapékané žampiony se smetanou

Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

550 kalorií , 0 g cukrů , 42 g tuků , 21 g bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapekane-zampiony-se-smetanou>

## Příprava

Slaninu nakrájíme na malé kostičky. Cibuli oloupeme a nasekáme nadrobno. Žampiony pečlivě očistíme a oloupeme. Větší hlavičky rozpůlíme, menší necháme vcelku.

Přehřejeme troubu na 220°C (horkovzdušnou na 200°C). V kastrolu rozejdeme olej a slaninu na něm vyškvaříme. Přidáme pokrájenou cibuli a necháme ji zesklivatět. Přimícháme žampiony, rozmarýn a citronovou šťávu a přibližně 5 minut dusíme. Směs osolíme a opepříme. Přendáme do tukem vymazané pečící formy dle vlastního výběru. Mezitím vyklepneme vejce, oddělíme žloutek, který následně rozmícháme se zakysanou smetanou a nasekanou pažitkou. Směs v zapékací nádobě zalijeme a poklademe na vločky nakrájené máslo. Zapékáme asi 20 minut a ihned podáváme.

## Ingredience

- 1 menší cibule
- 40 g slaniny
- 500 g žampionů
- 1 lžíce oleje
- 1/2 lžičky rozmarýnu
- 1 lžička citronové šťávy
- sůl a pepř dle chuti
- 150 ml zakysané smetany
- 1 žloutek
- 1 lžíce posekané pažitky
- 1 lžíce másla

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

### Tip k receptu

Tento pokrm se jako příloha hodí k minutkovým masům.