



Výborné plnené šampiňóny so syrom. Jednoduché bezmäsité jedlo, ak si ho pripravíte bez šunky.

//

### **Potrebuje:**

šampiňóny, cibuľa, tvrdý syr, kyslá smotana, tavený syr, šunka, mlieko, zemiaky

### **Postup prípravy:**

Šampióny umyjeme a očistíme, vydlabeme vnútro a namočíme do mlieka. Zemiaky si nakrájame a dáme variť, do vody dáme 1 čl soli. Na troche oleja opražíme nadrobno pokrájanú cibuľu, pridáme nadrobno pokrájanú vydlabanú hmotu, pokrajáme nožičky zo šampiňónov aj s mliekom a smažíme. Pridáme na kocky nakrájanú šunku a vytlačíme tavený syr. Zmiešame a odstavíme z ohňa. Do misy na zapekanie poukladáme hlavičky šampiňónov, ktoré sme naplnili pripravenou zmesou. Na každú naplnenú hlavičku dáme lyžičku smotany a postrúhaný syr. Dáme zapiecť na 15 - 20 minút do ružova.

.

//

.