Zapékané žampiony

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

10 dkg žampionů
30 dkg másla
10 dkg hladké mouky
vývar z kostí
sůl
pepř
4 vejce
kečup
strouhaný sýr

Postup

Na drobno nakrájené žampiony dusíme skoro do měkka na másle. Pak zaprášíme hladkou moukou, osmahneme a zalijeme vývarem, osolíme, opepříme a povaříme. Na tvrdo uvařená vejce podélně rozkrojíme, žloutky vyjmeme a rozmačkáme a přidáme k žampionům. Nádivku plníme do půlek vajec a klademe do máslem vymazané ohnivzdorné misky. Polejeme kečupem, posypeme strouhaným sýrem a zapékáme 5-10 minut.

Poznámka

nevyzkoušeno