Plněné žampiony

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

Suroviny

12 velkých žampionů
250 g krůtích steaků
0,5 svazku na>ových cibulek
2 stroužky česneku
125 g malých rajských jablíček
2 polévkové lžíce oleje
sůl
bílý pepř
sladkou papriku
0,5 svazku petrželky
3 lžíce nastrouhaného ementálu
0,5 kelímku smetany ke šlehání
1 kelímek husté kyselé smetany
1 až 2 lžíce citronové šťávy

Postup

1.Žampiony opereme a vytočíme z nich nožky, které nahrubo usekáme. Opláchneme a osušíme krůtí maso a nakrájíme je na malé kostičky. Očistíme a omyjeme naťové cibulky a pokrájíme je na kolečka. Oloupaný česnek jemně usekáme. Rajská jablíčka rovněž omyjeme, očistíme a nakonec rozkrájíme na kousky.
2.Rozpálíme olej a maso dozlatova opečeme. Přidáme česnek, naťovou cibulku, zhruba 15 minut dusíme a pak vmícháme rajská jablíčka Směs ochutíme solí, pepřem a sladkou paprikou. Opereme petrželku. Trochu i odložíme na ozdobení, zbytek nasekáme a přidáme do směsi. Připravenou nádivkou naplníme žampiony a povrch posypeme sýrem. V předehřáté troubě (225 °C) asi 10 minut zapečeme. 3.Na omáčku smícháme obě smetany. Velmi krátce povaříme a potom dochutíme citronovou ±>ávou, solí a pepřem. Plněné žampiony dáme na talíř, zalijeme omáčkou a podáváme ozdobené zbytkem petrželky. Dobře k nim chutná například rýže. Poznámka: Vynilající jako večeře - není těžké a je lehko stravitelné.