

Zlaté koule

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

Suroviny

15 větších žampionů

1 klobáska

3 vejce

mouka

strouhanka

olej

sůl

pepř

majoránka

cibule

česnek

Postup

Žampiony sloupnout, opatrně vykroutit nožku a pomocí kávové lžičky vydlabat vnitřek kloboučku žampionů /nepoškodit klobouček/. Cibuli a česnek nakrájené na jemno zpěnit na rozpáleném oleji, přidat pokrájené nožky spolu s vydlabaným vnitřkem žampionů a vše spolu podusit asi 20 minut. Potom přidat 2 vejce a koření podle chuti a za stálého míchání udělat praženici. Vychladnutou směsí naplníte kloboučky žampionů a uzavřete kolečkem klobásky. Takto upravené kloboučky obalte v trojobale a vysmažte dozlatova. Poznámka: Příloha: vařené brambory s máslem