

Plněné žampiony

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

8 velkých žampionů
6 brambor
sůl
bílý pepř
1 cibuli
40 dkg brokolice
10 dkg anglické slaniny
2 dcl smetany na šlehání
0,12 l mléka
2 lžíce solamylu
1 lžíci instantní polévky nebo práškového polévkového koření
1 svazek zelené petrželky
2 lžíce másla
strouhaný muškátový oříšek
2 lžíce parmazánu

Postup

Brambory oloupeme a uvaříme asi 20 minut. Opereme brokolici, rozebereme ji na malé růžičky, a asi 5 minut pře dovařením brambor je přidáme k bramborám. Na omáčku nakrájíme slaninu na kostičky. Cibuli nasekáme nadrobno, očistíme a opláchneme žampiony, opatrně z nich vykroučíme nožky a ty nadrobno nakrájíme. V kastrolku dokřupava osmahneme slaninu, přidáme cibuli a nakrájené nožky žampionů. Krátce podusíme podlijeme smetanou a mlékem a ještě povaříme. Solamyl rozmícháte ve studené vodě a omáčku s ním zahustíme. Za stálého míchání necháme přejít varem. Dochutíme polévkovým kořením a pepřem. Brambory s brokolicí slijeme a rozmačkáme vidličkou. Přidáme tu a okořeníme solí, pepřem a muškátem. Promícháme až vznikne pyrė které naplníme do sáčku a ozdobně nastříkáme do hlaviček žampionů. Do ohnivzdorné nalijeme omáčku, do které jsme ještě zamíchali zelenou petrželku. Na ni vložíme žampiony a posypeme je strouhaným sýrem. Zapékáme je asi 5 - 8 minut v přehřáté troubě.