Žampiónové kloboučky nadívané po pražsku.



Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

20 větších žampiónů
citrónové šťáva
sůl
2 lžíce oleje
120 g žemli
100 g másla
50 g cibule
petrželka
150 g šunky nebo zbytků pečeně
1 vejce
mletý pepř
mletá paprika
trochu strouhanky a 60g nastrouhaného ementálu. Listy hlávkového salátu a rajčata ne zdobení

Postup

Žampióny očistíme a třeně opatrně vykrojíme. Kloboučky sloupneme, v místech, kde byly třeně, je lžičkou trochu vydlabeme, pak kloboučky pokapeme citrónovou šťávou a trochu osolíme. Do kastrolu nalijeme olej, připravené kloboučky do něho vedle sebe narovnáme, a to vrchní stranou kloboučků dolů, v horké troubě asi 4 minuty dusíme a necháme vychladnout. (Kloboučky žampiónů můžeme také místo dušení v troubě před plněním asi 5 minut povařit ve vývaru z masa nebo z kostky masoxu.) Třeně a vydlabanou část žampiónů jemné rozsekáme.Žemle tence oloupeme a střídku nakrájíme na velmi malé kostičky. V kastrole rozehřejeme 50g másla, zpěníme v něm nadrobno nakrájenou cibuli a jemné rozsekanou petrželku, přidáme kostičky nakrájené žemle trochu je osmažíme, pak přidáme rozsekané části žampiónů nadrobno rozsekanou šunku, sůl, pepř, papriku, vejce, dobře promícháme a krátce podusíme. Nyní houbovou směsí vrchovatě naplníme (do tvaru kopečku) podušené kloboučky žampiónů, narovnáme je vedle sebe do slabé vymaštěného pekáčku, povrch náplně posypeme strouhankou a strouhaným sýrem, pokapeme zbylým máslem a ve středné horké troubě asi 10 až 15 minut zapékáme. Okrouhlou mísu vyložíme opranými listy hlávkového salátu, narovnáme na ně pečené plněné žampióny a mezi ně zasuneme dílky rajčat. Příloha: slané rohlíky.