

Žampiony plněné slaninou a nivou nejen na gril

Začíná nám grilovací sezóna, tak tu pro vás máme jednoduchý recept. Pokud však bude ošklivé počasí tak nezoufejte, jde to krásně udělat i v troubě.

Máte rádi žampiony? Určitě vyzkoušejte!

Žampiony očistíme a zbavíme nožičky. V oleji si rozmýcháme grilovací koření a hlavičky žampionů tím potřeme. Kloboučky žampionů dáme na chvíli na gril stranou kde měli nožičku - počkáme až trošku změkknou.

Slaninu a nožičky od žampionů si mezitím nakrájíme na drobno a necháme na pánvičce trochu orestovat. Poté kloboučky na grilu obrátíme a naplníme připravenou směsí a posypeme nastrouhanou nivou.

Po chvíli grilování...

...dobrou chuť :)

potřebné suroviny na 400g

žampionů:

žampiony dle potřeby a
 chuti

niva cca 100g

anglická slanina 100 g

grilovací koření -

olej -

Tak a můžeme začít.

Žampiony očistíme a zbavíme nožičky. V oleji si rozmýcháme grilovací koření a hlavičky žampionů tím potřeme.



Nakrájíme nohy žampionů a slaninu a malé kousky...



Nastrouháme nivu...



Hodíme na pánev směs nohou žampionů a slaniny...



Počkáme až trochu změknou a pak...



Obrátíme klobouky a přidáme slaninu...



Přidáme dle chuti nivu - dle mého názoru čím více tím lépe..



Přejeme dobrou chuť :)



autor: - zdroj: POTRAVINY CENTRAL LOUNY
vygenerováno v 10:05:25 dne 22. 12. 2024