

Pečené žampiony portobello

5 ks žampionů portobello

hermelín

větší rajče

sůl, pepř, koření na grilovaný sýr

Žampiony oloupeme a odstraníme nohy. Klobouky zevnitř osolíme, opepříme, vyložíme nakrájeným hermelínem a posypeme kořením. Navrch každého žampionu umístíme plátek rajčete.

Naplněné žampiony vložíme do pekáčku vymazaného olivovým olejem a pečeme v horkovzdušné troubě 20 minut při 180°C. Upečené žampiony zdobíme lístkem bazalky.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---