

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 změknu.

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 nastrohanou 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 trošku 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 14:48:58 dne 14. 06. 2025