

ZAPEČENÉ ŽAMPIONY



SUROVINY: žampiony portobello, sýr ricotta, sýr Halloumi, olivový olej, sůl, pepř, cherry rajčátka, česnek, žloutek, hladkolistá petržel nebo bazalka, slunečnicová semínka

POSTUP: nejprve si připravíme bylinkovou ricottu. Nakrájíme najemno bylinky, přidáme k ricottě, přidáme žloutek, sůl, pepř a dvě lžičce olivového oleje. Opatrně odkrojíme nohy žampionů a nakrájíme je na malé kousky. Sýr Halloumi nakrájíme také na kostky a spolu s kousky žampionů osmahneme na olivovém oleji. Hlavy žampionů tedy naplníme nejdříve bylinkovou ricottou, potom přidáme opečené kousky sýru Halloumi, napůlená cherry rajčátka, slunečnicová semínka, osolíme, opepříme a zakápneme ještě olivovým olejem. Dáme zapéct do trouby asi na 200°C dozlatova.

