Pečené houby Portobello plněné slaninou, bylinkami a Romadurem

45 minut náročnost ●●○○

Nezvyklá kombinace, která vás ale příjemně překvapí.

Ingredience

- 8 ks hub portobello
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 šalotka
- 250 g slaniny
- 1 lžička citronové kůry
- 100 ml bílého vína
- 1 balení Romaduru
- 3 plátky toastového chleba
- 1 lžíce sekané petrželky
- 0,5 lžíce čerstvého rozmarýnu

Návod na přípravu:

Z hub odřízneme nohy. Nakrájíme je na malé kostičky a opečeme na jedné lžíci oleje společně s najemno nakrájenou šalotkou cca 5 minut. Přidáme na kostičky nakrájenou slaninu, podlijeme vínem a vaříme, dokud se víno nevyvaří. Toastový chleba nasekáme v mixéru najemno společně s bylinkami, vmícháme citronovou kůru a vmícháme ke slanině. Přidáme na kostičky nakrájený Romadur a promícháme. Houby potřeme olivovým olejem a naplníme připravenou směsí. Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 15-20 minut dozlatova.