Pečené žampiony plněné Jihočeským žervé

20 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 8–10 velkých žampionů
- 150 g Jihočeského žervé
- 1 stroužek česneku (volitelné)
- 1 lžíce nasekané pažitky nebo petrželky
- 30 g nastrouhaného Jihočeského eidamu
- sůl a pepř
- olivový olej

Návod na přípravu:

Žampiony očistíme a opatrně vyjmeme nožičky. Nožičky nasekáme nadrobno a smícháme je v misce s Jihočeským žervé, pažitkou, solí, pepřem a případně prolisovaným česnekem. Směsí naplníme dutiny žampionů, posypeme nastrouhaným eidamem a pokapeme olivovým olejem. Pečeme při 180 °C asi 12–15 minut, dokud kloboučky nezměknou a sýr nezezlátne.