



ŽAMPIÓNY S VEGETARIÁNSKOU NÁDIVKOU

PŘÍSADY

- 40 žampionů
- 1 červená paprika
- 40 g orestované červené papriky, nakrájené na kousky
- ½ středně velké cibule
- 3 jarní cibulky
- 1 kávová lžička oregana
- 6 polévkových lžic strouhanky
- 4 polévkové lžíce nastrouhaného parmezánu
- 30 g čerstvé petrželky
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- ½ polévkové lžíce soli nebo podle chuti
- ¼ kávové lžičky drceného pepře nebo podle chuti

ZPŮSOB PŘÍPRAVY

1. Žampióny očistěte a odstraňte jim nožky.
2. Polovinu nožek nakrájejte na velmi malé kousky, druhou polovinu vyhoďte. Nakrájejte cibuli, jarní cibulku, červenou papriku, orestovanou papriku a petrželku.
3. Na 25cm iCook Pánvi s nepřilnavým povrchem rozpalte olivový olej. Do pánve přidejte nakrájené nožky, červenou papriku, orestovanou papriku, jarní cibulku a cibuli a rychle osmahněte. Vařte 5 minut, dokud nebude paprika a cibule křehká, poté přidejte oregano, sůl a drcený pepř.
4. Pánev vytřete papírovou utěrkou, poté na ni narovnejte žampióny klobouky směrem dolů a pořádně je naplňte nádivkou.
5. Pánev postavte na sporák na mírný plamen a přikryjte pokličkou.
6. Ohřívejte 15 minut nebo dokud se houby nepropečou.