



Recept: Plnené grilované šampiňóny

Recepty



Hlavné chody



Grilovanie



25 min



4



3.0

4



Budete potrebovať

Portobello šampiňónov	8 ks
Olivový olej	6 PL
Korenie grilovaná zelenina Vitana	2 ČL
Kozí syr	150 g
Smotanová nátierka (Lučina)	120 g
Sol'	1/4 ČL (alebo podľa potreby)
Čierne korenie mleté Vitana	1/2 ČL
Sušený cesnak Vitana	1 ČL

Mladý špenát

2 hrste

Strúhaný syr

1 hrst'

Strúhaný syr

na posypanie

Príprava receptu

Na náplň do šampiňónov zmiešame kozí syr, Lučinu, soľ, čierne korenie, sušený cesnak, nadrobno nakrájaný špenát a strúhaný syr.

Šampiňóny zbavíme nožičky.

V miske zmiešame olivový olej a korenie grilovaná zelenina Vitana.

Šampiňóny celé potrieme koreninovou zmesou.

Následne plníme špenátovou náplňou, posypeme strúhaným syrom a grilujeme.

Pred podávaním posypeme nasekanou petržlenovou vňaťou.

Ako dressing k zapečeným šampiňónom môžeme podávať Vitana Caesar dressing.



Čierne mleté korenie



Grilovaná zelenina



Dressing Caesar