

# Žampiony plněné provensálskou zeleninou

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Žampiony 80 g
- Cuketa 15 g
- Paprika 15 g
- Cibule 15 g
- Sýr Gorgonzola 15 g
- Rozmarýn 1 hrst
- **DIP**
- Kapary 5 g
- Majonéza 1 lžíce
- Jogurt bílý 1 ks
- Černý pepř dle chuti 1 špetka
- Sůl dle chuti 1 špetka

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Určen pro:** Vegetariáni

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Žampiony očistíme a zbavíme nožiček. Necháme si předehřát troubu na 180°C, mezitím nadrobno

nakrájíme provensálskou zeleninu, orestujeme na olivovém oleji cca 3 min. Nakonec přidáme najemno nakrájený rozmarýn a dochutíme solí a pepřem.

Orestovanou zeleninou naplníme všechny hlavičky žampionů a vložíme do předehřáté trouby. Pečeme cca 3 minuty, potom přidáme navrch gorgonzolu a pečeme do roztavení sýra cca 5 min.

Dip si připravíme, když najemno nakrájené kapary smícháme s majonézou, jogurtem a dochutíme solí a pepřem.