

# Plněné a zapečené houby

Časová náročnost: 60 minut

## Seznam přísad

10 až 15 ks	houby vhodné k naplnění a zapečení (žampiony, bedly apod.)
6 lžíce	olivový olej
1 ks	cibule
200 g	slanina
3 stroužky	česnek
3 ks	rajče
	sůl
	pepř mletý
2 lžíce	balzamikový ocet
100 ml	zakysaná smetana
200 g	tvrdý sýr (např. eidam uzený 45%)
	zelené bylinky na ozdobu (pažitka, petrželka...)



## Postup přípravy

Houby očistíme a odřízneme nohy. Špičkou ostrého nože uděláme otvory do spodních stran klobouků a poklademe je do zapékací misky klobouky dolů. Nyní si připravíme náplň: Na olivovém oleji osmahneme nejprve pokrájenou cibuli, po chvíli přidáme i nakrájenou slaninu a na závěr i nasekaný česnek. Přihodíme na menší kousky nakrájená rajčata a stáhneme z ohně (rajčata se nesmí rozvařit, jen promíchat s cibulkou, slaninou a česnekem). Směs ochutíme solí, pepřem a balzamikovým octem a opatrně promícháme se zakysanou smetanou. Touto náplní naplníme hlavičky hub a dáme do předehřáté trouby na 180 stupňů Celsia. Pečeme přikryté asi 35 minut (v případě potřeby při pečení ještě trochu podlijeme vodou - záleží, jak houby pustí šťávu). Poté přesypeme nastrouhaným tvrdým sýrem a dáme ještě na chvíli péci - nyní odkryté, aby vše chytilo zlatavou barvu. Po vyndání z trouby posypeme nasekanými bylinkami podle chuti a podáváme s vařeným bramborem nebo bramborovou kaší.