

Plněné houby se slaninou a sýrem

Časová náročnost: 50 minut

Seznam přísad

5 ks	žampiony (nebo malé bedly)
200 g	tvrdý sýr
200 g	slanina (popř. libová šunka)
3 stroužky	česnek
	olivový olej
	čerstvé bylinky (např. rozmarýn, tymián, bazalka)
	sůl
	pepř



Postup přípravy

Nejprve si očistíme houby. Poté pokrájíme sýr se šunkou na malé kousky, ochutíme prolisovaným česnekem a touto náplní naplníme připravené houby. Přendáme na pekáček, naplněné houby překapeme olivovým olejem a posypeme nejemno nasekanými bylinkami. Osolíme, opeříme a vložíme do trouby předehřáté na 180°C, kde pečeme 15 až 20 minut dozlatova. Podáváme jako přílohu, nebo jako hlavní jídlo (třeba se salátem).