



VEGETARIÁNSKE PLNENÉ HUBY

PRÍSADY

- 40 bielych šampiňónov
- 1 červená paprika
- 40 g orestovanej červenej papriky, nakrájanej
- ½ stredne veľkej cibule
- 3 jarné cibule
- 1 lyžička oregána
- 6 lyžíc strúhanky
- 4 lyžice syru parmezán, nastrúhaného
- 30 g čerstvého tymianu
- 2 lyžice olivového oleja
- ½ lyžice soli alebo podľa chuti
- ½ lyžičky namletého korenia alebo podľa chuti

SPÔSOB PRÍPRAVY

1. Huby omyte a odstráňte stonky.
2. Polovicu húb nakrájajte na veľmi malé časti, druhú odložte. Nakrájajte cibuľu, jarnú cibuľu, papriku, praženú papriku a petržlenovú vňať.
3. Zohrejte olej na 10-palcovej panvici iCook s nepríľnavým povrchom. Pridajte huby, červenú papriku, opraženú papriku, jarnú cibuľu a cibuľu a poduste. Varte 5 minút, kým paprika a cibuľa nie sú jemné, potom pridajte oregáno, soľ a pomleté korenie.
4. Utrite panvicu kuchynskými utierkami, potom pridajte hríby, stonkami nahor a naplňte ich plnkou.
5. Panvicu položte na sporák, na nízky stupeň, a zakryte vekom.
6. Ohrievajte 15 minút alebo kým nie sú huby uvarené.