



Ceptas pildītas sēnes

Šie pildītie šampinjoni ir neatvairāma un vienkārša uzkoda. Pildījums ir kraukšķīgs un aromātisks, ar maizi, ķiplokiem, garšaugiem un sieru.



Nepieciešams

Lielī cremini šampinjoni (baby bella vai mini portobello). Ja nepieciešams, var izmantot arī baltos pogu šampinjonus.

30 g priežu riekstu

50 g panko rīvmaizes

50 g saulē kaltētu tomātu, smalki sagrieztu

50 g rīveta Pecorino vai Parmezāna siera

2–3 ēdamkarotes sasmalcināta pētersīļa

2 ķiploka daiviņas, smalki sakapātas

2–3 ēdamkarotes olīveļļas

Sāls un pipari pēc garšas

Padomi un variācijas

Lielāki šampinjoni = vairāk pildījuma – izmanto lielākos cremini, lai pildījums labāk turētos.

Smalki sagrieztas sastāvdaļas – lai katrā kodienā būtu līdzsvarota garša. Tomātiem jābūt līdzīgiem riekstu izmērā, sieram jābūt smalki rīvētam.

Nepalaid garām sāli un eļļu – pirms pildīšanas pārlicinies, ka šampinjoni ir sezonēti, tas dod lielu garšas efektu.

Var pasniegt kā ēdienu – papildus pildītajiem šampinjoniem var pasniegt ar timiāna vai pētersīļa aromatizētu farro vai kvinoju.

Šampinjonu tīrīšana un sagatavošana

1. Ar mitru papīra dvieli notīriet šampinjonus, noņemot redzamo netīrumu.
2. Noņemiet kātus, atstājot tikai cepurītes – veidojas dobumi pildījumam.
3. Cepurītes novieto uz cepampapīru klātas pannas, dobumu puse uz augšu.
4. Pārlej ar olīveļļu un bagātīgi pārkausa ar sāli un pipariem.

Pildījuma pagatavošana

1. Sajauc rīveto sieru, saulē kaltētos tomātus, pētersīļus, panko rīvmaizi, ķiplokus, priežu riekstus, sāli un piparus.
2. Maisījums jāgriež smalki, lai katrā kodienā būtu nedaudz no visa.

Pildīšana un cepšana

1. Piepildi katru šampinjonu cepurīti ar sagatavoto maisījumu, kāpjot pēc iespējas augstāk. Neliels pārkritums no malas ir normāli.
2. Pārlej ar vēl nedaudz olīveļļas.
3. Cep 20 minūtes, līdz šampinjoni kļūst mīksti un pildījums zeltaini brūns.
4. Ļauj nedaudz atdzist, pēc garšas pārkausi vēl ar sāli un pipariem.