



## Dupla sajtos töltött gombafejek

### Hozzávalók

- 1 csipet só
- 4 dl tejszín
- 60 dkg csiperke gomba
- 1 csipet feketebors
- 20 dkg Camambert sajt
- 1 tasak Maggi Tejszínes sajtos csirkemell alap

### Elkészítés

1. A gombákat megmossuk, a tönkjét kiszedjük, belül enyhén sózzuk-borsozzuk.
2. 200 fokra előmelegített sütőben, sütőpapírral bélelt tepsiben a lemezes részével lefele fordítva 10 percig sütjük őket.
3. Közben a tejszínes négysajtos szószt a hideg tejszínnel elkeverjük, kevergetve felforraljuk és kissé besűrítjük, a camembert sajtot kis kockákra vágjuk.
4. A gombákat a sütőből kivéve megfordítjuk, minden gombakalapba teszünk egy kocka sajtot, megtöltjük a sajtszósszal és 10 percre visszatoljuk a sütőbe.

#### Tápérték adatok

Szénhidrát	9.13 g
Energia	222.52 kcal
Zsír	14.59 g
Fehérje	15.9 g
Telített zsírok	8.77 g

40 Perc

4 adag