

# Zapečeni šampinjoni



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

## Sastojci

### Za predjelo:

- **12** vecih šampinjona
- **2** dlkisele pavlake
- **150 g** mesnate slanine
- **malo** lanenog semena ili susama
- **po ukusuzacina**

## Priprema

Oprati šampinjone, izvaditi nogice. Pavlaku pomešati sa malo soli, suvi biljni zacin i bibera, pa dodati seme. Napuniti smesom šampinjone. Slaninu iseci na tanke komadice i staviti ih preko pavlake na šampinjone. Tepsiju namazati margarinom. Staviti u tepsiju šampinjone, i u zagrejanoj rerni na 200 stepeni peci dok slanina ne bude hrskava. Poslužiti kao predjelo ili lagantu veceru sa salatom.

## Savet