

Zapeceni šampinjoni



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za predjelo:

- **12**vecih šampinjona
- **2** dlkisele pavlake
- **150** gmesnate slanine
- **malo** lanenog semena ili susama
- **po ukusu**zacin

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 zagrejanj rerni na 200 stepeni peci dok slanina ne bude hrskava. Poslužiti kao predjelo ili laganu veceru sa salatom.

Savet