

Punjeni šampinjoni



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **24** šampinjona
- **200** gmlevenog mesa
- **1** crni luk
- **2** cenebelog luka
- **1-2** kašikekisele pavlake
- so
- beli biber
- suvi biljni zacina
- malomocarele

Priprema

Šampinjone ocistiti i odvojiti seširice od drškica. Na malo ulja upržiti sitno seckane obe vrste luka, pa dodati meso. Kad promeni boju, dodati i sitno seckane drškice i pirjati dok ne omekšaju. Zaciniti po ukusu, a pred kraj dodati pavlaku da poveze masu. Puniti seširice pecuraka i na svaki staviti po komadic mocarele. Peci desetak minuta na 200 stepeni. Poslužiti toplo.

Savet