

Punjeni šampinjoni (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za predjelo:

- **600** gvecih šampinjona
- **100** gpizza šunke
- **100** gpizza sira
- **1 kašicica**senfa
- **2 velike kašike** pavlake
- **1** crni luk
- bio zacin

Priprema

Šampinjone oprati, pa odvojiti im drškice. U nauljeni pleh postaviti šeširice od šampinjona pa ih polako peci.

Šunku, sir i drškice od šampinjona isjeci na sitne komadice. Na zagrijanom ulju popržiti crni luk, pa dodati drškice šampinjona. Pred kraj dodati bio zacin, senf, pavlaku, šunku i sir.

Napola pecene šampinjone izvaditi iz rerne, puniti ih smjesom. Vratiti ih da se peku u rernu na 200 stepeni 20 minuta.

Savet