

Mlecni šampinjoni



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** šampinjona
- **200 g** sira
- **4 kašike** kisele pavlake
- **1 struk** mladog belog luka
- **180 ml** jogurta
- 2 jajeta
- **malorendanog** kackavalja
- **po ukusu** soli i bibera

Priprema

Šampinjonima odstranite nožice i sacuvajte ih. Šampinjone poreajte u nauljenu vatrostalnu posudu sa otvorom okrenutim na gore. Malo ih posolite i stavite u rernu da se peku na 180 stepeni oko 10 minuta.

Nožice šampinjona sitno iseckajte i dodajte im sitno seckan luk. Zagrejte ulje, pa na njemu propržite nožice i luk. Dodajte so i biber po ukusu i dinstajte dok sastojci lepo ne omekšaju. Sklonite sa vatre, prespite u drugu posudu i ostavite da se ohladi. Prohlaenoj smesi dodajte sir, pavlaku, so i malo bibera. Kašicom na svaki šampinjon stavite fil.

Kada ste završili sa punjenjem, u preostalu smesu od filovanja dodajte jogurt i jaja, pa sve lepo umutite. Dobijenu smesu istresite preko napunjenih šampinjona, ravnomerno rasporedite i pecite dok se ne stvori korica.

Izvucite iz rerne, pospite rendanim kackavaljem, pa pecite još nekih 5-6 minuta ili dok se kackavalj ne otopi i

dobije lepu boju.

Savet