Punjeni šampinjoni (7)

težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šampinjona
- **100 g**tvrdog sira
- **100 g**dimljenog svinjskog vrata
- **1 kašika**senfa
- **po želji**so
- **po želji**biber
- **1 dl** vode
- **2 kašike**ulja

Priprema

Šampinjone ocistiti, odstraniti peteljke i po potrebi još malo izdubiti. Peteljke iseckati sitno. Vrat i sir iseckati na sitne kockice i pomešati sa peteljkama. Dodati senf, so, biber i sve fino izmešati.

Pripremljenom smesom puniti šampinjone i složiti ih u tiganj podmazan uljem. Višak fila rasporediti izmeu pecurki.

Ukljuciti ringlu na laganu vatru, da ne zagore šampinjoni. Kada se zagreje, dodati malo vode, poklopiti i ostaviti da se krcka nekih 15-20 minuta. Po potrebi dodavati vodu, kako bi bilo lepo socno.

Savet

Po želji možete dodati neko zainsko bilje, peršun ili bosiljak.