

Zapečeni livadski šampinjoni



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** livadskih šampinjona
- **2** zelene paprike
- **1** veka šargarepa
- **1** crvena papricica
- **2** **cen**abelog luka
- **3**jajeta
- **3** **kašike**prezli
- **po potrebi**svežeg peršuna
- **po potrebi**ulja
- **1** kisela pavlaka
- **po ukusu**soli i bibera

Priprema

Paprike, papricice i šargarepu iseci na sitno. U šerpu staviti malo ulja pa propržiti povrce. Pecurke iseci na listice i komadice zajedno sa drškama pa dodati povrću. Dinstati sve zajedno da i pecurke malo omekšaju.

Uzeti 3 jajeta. Odvojiti žumanca od belanaca i posebno umutiti. Umucenim žumancima dodati pavlaku i prezle, pa opet umutiti. Belanca umutiti u cvrst sneg.

Dinstano povrce i pecurke vaditi rešetkastom kašikom i stavljati u vatrostalnu posudu. Dodati sitno seckani beli luk, malo bibera i soli po ukusu. Promešati lepo kašikom pa prvo dodati smesu od žumanaca. Sjedini sve lepo pa dodati umucena belanca i opet sve izmešati kašikom da se sve lepo sjedini.

Odozgo poreati 3-4 pecurke secene na listice, nekoliko kolutica šargarepe i papricice i nekoliko trakica paprike. Posuti seckanim svežim peršunom, poklopiti vatrostalnu posudu i staviti u tek ukljucenu rernu na 200 stepeni da se lepo zapece.

Savet

Sei na parie i služiti toplo :) Može se jesti i bez ikakvih priloga jer je jako kalorino,tako da vodite rauna o koliini porcije :D Prijatno,uživajte! :) Najpribližnije bi se moglo opisati kao neka penasta musaka sa peurkama.