Punjeni šampinjoni (9)

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebni sastojci:

- **20-ak**vecih šampinjona
- **4 kašike**maslinovog ulja
- **1 veci režanj**belog luka (naseckanog)
- **1 manja glavica**ljubicastog luka (naseckanog)
- **80 g** pršuta (sitno naseckanog)
- **40 g**mrvica od jucerašnjeg hleba
- **3 kašike**naseckanog svežeg peršuna
- **1 grancica**svežeg ruzmarina (samo listici)
- **50 g**naribanog parmezana
- **1**jaje
- **po ukusu**so i biber

Priprema

Šampinjonima odvojiti repice od klobuka. Repice sitno naseckati. Zagrejati tavu, dodati malsinovo ulje, staviti dinstati luk i repice, posoliti i pobiberiti. Na kraju dodati i beli luk. Skloniti s vatre da se hladi. U posudu staviti pršut, dio parmezana (ostatak ce trebati za posipanje na kraju), hlebne mrvice, peršun, ruzmarin, jaje i ohlaeni dinstani deo. Sve dobro promešati. Posudu za pecenje dobro premazati maslacem, poreati klobuke šampinjona, blago posoliti, pokapati maslinovim uljem i puniti nadevom. Posuti preostalim parmezanom. Peci na 200'C oko pola sata. Pecene punjene šampinjone poslužiti uz zelenu salatu. Prijatno :)

Savet