

Zapečeni šampinjoni sa jajima



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** šampinjona
- **3** kuvana jajeta
- **100 g** majoneza
- **100 g** kackavalja
- **3 trouglicatopljenog sira**
- **po potrebi** ulja
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina
- **po ukusu** soli i bibera

Priprema

Šampinjone iseci na tanke listice, posuti ih suvim biljnim zacinom i pržiti na zagrejanom ulju dok tecnost koju su pustili ispari. Skloniti ih sa vatre, prohladiti, pa im dodati sitno iseckana jaja i majonez. Posoliti ih i pobiberiti po ukusu i sve promešati.

Zatim sve staviti u blago nauljenu vatrostalnu posudu, preko poreati kackavalj, a zatim narendati zdenka sir. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 20 minuta. Poslužiti toplo.

Savet