Pikantni punjeni šampinjoni



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Punjenje:

- **40 g**šunke
- **40 g**kulena
- **50 g**ementalera
- **2 kašike**kisele pavlake
- **2 kašike**kecapa
- **1 prstohvat**miroije
- **1 prstohvat**pica-zacina (ili origana)

I još:

- **1 pakovanje (400 g)**šampinjona
- **malo**soli
- **malo**suvog biljnog zacina
- **malo**bibera
- **malo**ulja

Priprema

Šampinjone oprati i odvojiti korencice, pa kapice prevrnuti da se ocede.

Vatrostalnu ciniju ili tepsiju podmazati uljem i u nju složiti šampinjone sa otvorima na gore.

U svaku kapicu staviti po par kapi ulja, malo soli, suvog biljnog zacina i bibera.

Sitno, na kockice, naseckati šunku, kulen i ementaler.

Dodati kiselu pavlaku, kecap, malo miroije i pica zacina ili origana.

Sve izmešati i izjednaciti u kompaktnu masu.

Puniti svaki otvor šampinjona.

Odozgo posuti po par kapi ulja.

Peci u zagrejanoj rerni oko 20 minuta na 180 stepeni, da lepo porumeni.

Poslužiti toplo kao prilog mesu.

Savet

Prilog, uz koji i nije potrebno meso… malo sezonske salate i sva ula su zadovoljena… a kulen I ementaler baš daju posebno pikantan ukus…