

Šampinjoni punjeni brokolijem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8-10** većih šampinjona
- **1 glavi** crnog luka (srednje velicine)
- **1** šargarepa
- **100 g** butera
- **100 g** brokolija
- **100 g** mozzarella (kackavalja)
- so
- biber

Priprema

Pripremiti šampinjone. Izvaditi drške i ostaviti sa strane glave za punjenje. Drške iseckati na sitne kockice. Crni luk takoe. Brokoli odvojiti na male cvetove. Šargarepu izrendati ili iseckati sitno u blenderu.

Istopiti buter u tiganju i dodati iseckan luk, zatim sitno seckane drške šampinjona, i na kraju brokoli. Sve to mešati, dinstati 10ak minuta. Na kraju dodati šargarepu. Pobiberiti, posoliti po ukusu. Dinstati još 2-3 minuta i fil za punjenje je spreman.

Šampinjone pre punjenja posoliti. Zatim napuniti svaku glavu sa filom i reati u pleh postavljen papirom za pečenje. Preko svakog šampinjona staviti malo mozzarele ili kackavalja. Takoe, možete dodati neki cvet brokolija izmeu šampinjona, kao prilog. Ubaciti u zagrejanu rernu na 200 stepeni i peci 30-40 minuta.

Savet

Može se služiti kao prilog ili glavno jelo, pa i kao preelo ili kao lagana veera. Ljubiteljima šampinjona e se jako dopasti. Prijatno!