

Posna predjela (punjeni šampinjoni)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** svežih sitnih šampinjona
- **5 kašika** suncokretovog ulja
- **4 cen**abelog luka
- **po ukusu** so i biber
- **1/2 kašičice** umbira u prahu
- **po ukusu** majoran

Priprema

Šampinjone oprati i obrisati krpom, a zatim odvojiti drške od kapica. U vatrostalnu posudu ili pleh sipati ulje i poreati kapice.

Izgnjeciti beli luk, dodati so i biber, umbir, majoran i sve dobro promešati. Šampinjone peci oko 10-ak minuta na 150 stepeni. Kada su gotovi rasporediti ravnomerno smesu zacina u svaku kapicu.

Savet

Takoe kapice se mogu puniti drskicama od šampinjona i prazilukom (zajedno proprženi). Na vama je ukus da izaberete.