

Punjeni šampinjoni i paprike



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8 komada** pileceg filea
- **3 koluta** krompira
- **10-ak kolutova** crnog luka
- **4 kašika** maslinovog ulja
- **1/2 dl** vode
- **1.5 dl** paradajz corbe
- **po ukusu** zacini

Nadev:

- **200 g** mlevenog pileceg mesa
- **1/2 glavice** crnog luka
- **1/2 veze** peršun-list
- **1-2** mrkve
- **1/2** krompira
- **po ukusu** zacini (biber, zacin, paprika, bosiljak)
- **200 g** drške šampinjona
- **3-4 kašike** ulja

Ostalo:

- 400 gšampinjona
- 3paprike

Priprema

U dublju tepsiju (uvec) sipati maslinovo ulje, vodu i paradajz corbu. Staviti filete belog pileceg mesa iseceno na tanje šnite, izmeu staviti kolutove krompira i luka i posuti zacinima po ukusu.

Seckan crni luk kratko dinstati, dodati mleveno pilece meso, rendanu mrkvu, rendani krompir, seckani list peršuna, seckane drške šampinjona, zaccine (mleveni biber, mlenu papriku, bosiljak...), dinstati poklopljeno 10-ak minuta.

Nadevom puniti šampinjone i 3 paprike. Prekriti alu-folijom i peci oko 30-45 minuta. u rerni na oko 200'C.

Savet