

Zapeчени pizza šampinjoni



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10-15**kapica šampinjona
- **2 režnja**pršute
- **komad**putera
- **1 kašika supen**aparadajz soka
- **malo**origana
- **1 kriška**tvrdog sira koji se topi
- **po ukusu**sosa

Priprema

Odvojiti kapice šampinjona, oprati ih i prosusiti. Staviti u pleh. Sitno iseckati prsutu, na kockice puter i sir i reati. Prvo kockica putera, pa pršuta, pa sir. Posoliti, posuti origano i vrlo malo na svaku paradajz soka.

Zagrejati rernu na 200 C pa ih peci 10-15 minuta. Zavisi od rerne. Prijatno!

Savet

Nakon peenja prelitati kajmakom ili pavlakom. mmmmm,njam.