

Punjeni šampinjoni (pohovani)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** šampinjona
- **1 glavica** crnog luka
- **100 g** šunke
- **100 g** kackavalja
- **2** jajeta
- **maloprezle** i brašna
- **1 kašičica** suvog biljnog začina

Priprema

Šampinjone oprati i izdubiti. Ostatke od toga sitno iseckati i prodinstati na malo ulja sa crnim lukom (dok šampinjoni ne puste vodu). Skloniti sa vatre i dodati malo vegete, šunke i kackavalja. Sa tim filom puniti šampinjone.

Punjene šampinjone uvaljati u brašno, pa u izmucena jaja, pa u prezle i pržiti na vrelom ulju dok ne porumene.

Savet