

## *Punjeni šampinjoni*



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **24**šampinjona
- **200 gm**levenog mesa
- **1**crni luk
- **2** cenabelog luka
- **1-2 kašike**kisele pavlake
- so
- beli biber
- suvi biljni zacina
- **malomocarele**

### **Priprema**

Šampinjone ocistiti i odvojiti seširice od drškica. Na malo ulja upržiti sitno seckane obe vrste luka, pa dodati meso. Kad promeni boju, dodati i sitno seckane drškice i pirjati dok ne omekšaju. Zaciniti po ukusu, a pred kraj dodati pavlaku da poveze masu. Puniti seširice pecuraka i na svaki staviti po komadic mocarele. Peci desetak minuta na 200 stepeni. Poslužiti toplo.

### **Savet**