Punjeni šampinjoni (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šampinjona
- **1 glavica**crnog luka
- **3 cena**belog luka
- **2 kašike**kisele pavlake
- **1 kašika**seckanog peršuna
- **100 g**kackavalja
- ulje
- so
- mleveni biber

Priprema

Šampinjone oprati, te odvojiti od drške. Drške sitno iseckati. Na malo ulja propržiti sitno seckan crni luk, beli luk i seckane drške šampinjona. Pržiti dok voda ispari, dodati seckan peršun, so i mleveni biber. Dodati kiselu pavlaku i sve izmešati. Šeširice šampinjona poreati u posudu podmazanu uljem. Masom puniti šampinjone. Kackavalj izrendati i staviti preko šampinjona. Peci na 200 C, dok ne dobiju zlatno žutu boju.

Savet