

Punjeni šampinjoni



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** šampinjona
- **3 struka** mladog crnog luka
- **3** paprike
- **10 kašika** kisele pavlake
- **6 listica** kackavalja
- **maloulja**
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloperšuna**

Priprema

Šampinjone poreati u pleh i preliti uljem. Iseckati mladi luk i papriku i kratko prodinstati na ulju. Dodati so, biber, malo peršuna i pavlaku. Izmešati i tom smesom puniti šampinjone. Odozgo na svaki šampinjon staviti komadic kackavalja. Peci u rerni na 180 C, 20-ak minuta.

Savet