

## *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 porezati 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**