

Punjeni šampinjoni - posna varijanta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** šampinjona (srednje velicine)
- **1 glavica** crnog luka (sitno secen)
- **1 kašika** praziluka (sitno secen)
- **3 kašike** sojinih ljuspica
- **2 kašike** prezli
- **nekoliko** mariniranih pecurki

I još:

- **4 kašike** ulja
- mleveni biber
- aleva paprika
- sušeni peršun
- masline za dekoraciju

Priprema

„Posudice od šampinjona“: Oko 500 g pecurki odvojiti na stranu, odstraniti drščice. Kape od šampinjona porežati u uljem pomazani pleh.

Fil: Luk crni i prazi sitno iseckati, propržiti na ulju, dodati sojine ljuspice, 200 g sitno iseckanih šampinjona i drščica, koje su već izvađene ranije. Marinirane pecurke sitno iseckane i prezle, zaciniti biberom, suvim biljnim zacinom, alevom paprikom i peršunom. Filom puniti kapice šampinjona. Pre pečenja na svako šampinjon staviti

po pola ili celu maslinku, radi dekoracije .

Pece se oko 20 minuta na 180-200 C. Dužina pečenja zavisi od velicine pecurki.

Savet

Peče se oko 20 minuta na 180-200 C. Dužina pečenja zavisi od veličine pečurke.