

Punjeni šampinjoni - posna varijanta



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** šampinjona (srednje velicine)
- **1 glavicacrнog luka** (sitno secen)
- **1 kašikapraziluka** (sitno secen)
- **3 kašikesojinih ljuspica**
- **2 kašikeprezli**
- **nekolikomariniranih pecurki**

I još:

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

Priprema

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

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

po pola ili celu maslinku, radi dekoracije .

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

Savet

Pee se oko 20 minuta na 180-200 C. Dužina peenja zavisi od veliine peurke.