

Šampinjoni punjeni sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g šampinjona**
- **oko 400 g mladog sira**
- **po potrebi ulja**
- **1 kašicica sirceta**
- **po ukusu soli**
- **malobibera u zrnu**

Priprema

Šampinjonima ocistiti kožicu i, skinuti drškice.

Šeširice malo posoliti, napuniti sirom, najbolje Moja Kravica sitnim sirom, ali, možete uzeti po želji... Reati šampinjone u teglu, pobacati nekoliko zrna bibera, pa naliti uljem da ogreznu. Dodati kašicicu sirceta. Ostaviti nedelju dana da odstoje, pa kad se otvore, može još nedelju dana da stoje u frižideru.

Savet

Postoje varijacije, da se šampinjoni kratko blanširaju, da se koristi maslinovo ulje, ili neko drugo po izboru... Meni je ova varijanta blaža, što se ulja tie, a više mi se dopadaju neblanširani, jer ipak zadrže malo hrskavosti, a ipak su dovoljno meki, blanširanjem izgube donekle na vrstini, ali, opet kažem, sve je stvar ukusa...