

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 kašičica** sirceta
- **po ukusu** soli
- **malobibera** u zrnju

Priprema

Šampinjone očistiti 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 kašičicu sirceta. Ostaviti nedelju dana da odstoji, pa kad se otvore, može još nedelju dana da stoji 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...