

Punjeni šampinjoni (6)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20**šampinjona

Marinada:

- **1 kašicica**bosiljaka
- **1 kašicica**majčina dušica
- **1 kašicica**vlašca
- **malobibera**
- **malosoli**
- **3 kašik**emaslinovog ulja

Za punjenje:

- **150 g**kackavalja
- **1/2**ljute papricice

Priprema

U zdjelu staviti sve sirovine za marinadu i dobro sjediniti. Šampinjone ocistiti, odvojiti peteljke i oguliti. Svaki šampinjon dobro premazati sa marinadom i ostaviti 10 minuta da odstoji.

Puniti sa kackavaljem i na vrh staviti malo ljute papricice. Peci na 250 C oko 15 minuta.

Služiti tople ili hladne - PRIJATNO!

Savet