

## *Punjeni pohovani šampinjoni*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **20**šampinjona
- **200** gšunke
- **200** gkackavalja
- **2 kašike**kisele pavlake
- **maloperšuna**
- **malosoli**
- **malobibera**

#### **Za pohovanje:**

- **2**jajeta
- **100** gbrašna
- **maloulja**
- **maloprezli**

### **Priprema**

Odvojiti kapice i drške, pa drške sitno iseckati. Na zagrejanom ulju propržiti iseckane drške i šunku, posoliti i pobiberiti, pa skloniti sa šporeta. Kad se ohladi dodati izrendan kackavalj, peršun i pavlaku, pa sve dobro promešati. Šampinjone puniti pripremljenom smesom, pa ih uvaljati u brašno, jaja i prezle. Pržiti ih na vrelom ulju, dok ne dobiju lepu boju.

**Savet**