

# **Punjeni pohovani šampinjoni**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **20** šampinjona
- **200** g šunke
- **200** g kackavalja
- **2** kašike kisele pavlake
- maloperšuna
- malosoli
- malobibera

### **Za pohovanje:**

- **2** jajeta
- **100** g brašna
- 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**