

## ***Šarobni šeširici***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g**šampinjona
- **150 g**sira
- **50 g**meksikane prelive
- **50 g**tartar sosa
- **50 g**putera
- **2 kašičice**suvog biljnog zacina.

### **Priprema**

Šampinjone oprtati i odstraniti drške. Na srednjoj temperaturi otopiti margarin. Šeširice pržiti sa jedne, pa sa druge strane, pri kraju prženja posuti suvim biljnim zacinom i skloniti sa ringle.

Izgnjeciti sir, pa polovinu pomešati sa meksikanom, a polovinu sa tartar sosom i puniti šeširice.

### **Savet**