

Punjeni šampinjoni



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manja glavicacrнog luka**
- **1 manji paradajz**
- **500 g šampinjona**
- **1 paprika babura**
- **2 kašike prezli**
- **50 g biljnog sira**
- **1 dl vode**

Priprema

Šampinjone oprati i ocistiti, pa im odstraniti stabljike i izdubiti ih. Crni luk, papriku i paradajz sitno iseckati. Biljni sir iseci na manje listice. Na malo ulja izdinstati luk, papriku i paradajz, oko 10 minuta. Dodati vodu i pustiti da provri. Zatim dodati prezle, sloniti sa ringle i sve dobro promešati. Pripremljene šampinjone složiti na pleh obložen papirom za pecenje i napuniti pripremljenom smesom. Na svaku pecurku staviti listice sira. Peci u rerni zagrejanoj na 180 stepeni oko 20 minuta.

Savet