

## *Punjeni šampinjoni*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 manja glavica** crnog 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 zagrejanjoj na 180 stepeni oko 20 minuta.

### **Savet**