

Šampinjoni punjeni mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** vecih šampinjona
- **300 g** mlevenog mesa
- **malomaslaca**
- **malozacinskog bilja**
- soli po ukusu
- **1 glavica** crnog luka
- **2 cenab**elog luka
- **2 kašike** ulja
- **malopavlake**
- **dostaseckanog peršuna**

Priprema

Šampinjone oprati i skinuti im šeširice. Drške iseci na sitne komade. Šeširice poredjati u vatrostalnu ciniju. Na svakom šeširicu staviti parce maslaca.

Na ulju propržiti sitno secen crni luk. Kad dobije staklastu boju dodati mu secen beli luk i isecene drške šampinjona. Dinstati dok ne ispari voda. Dodati mleveno meso i dinstati dok meso ne promeni boju. Dodati zacinsko bilje i soli po ukusu. Ovim filom puniti šampinjone. Na vrhu staviti malo pavlake i dosta seckanog peršuna.

Peci u rerni na 200 C 30 minuta. Uzivati u ukusu. Prijatno.

Savet