

Zapeчени šampinjoni



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**šampinjona
- **1 glavica**crnog luka
- **1**šargarepa
- **200 g**pileceg belog mesa
- **2**jajeta
- **100 ml**kisele pavlake
- **150 g**kackavalja
- **malosoli**
- **maloulja**
- **malobibera**

Priprema

Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckan crni luk i šargarepu. Zatim dodati meso iseckano na kocke, so, biber i dinstati 15-tak minuta.

U podmazan vatrostalni sud poreati šampinjone. Posoliti po ukusu.

Preko njih rasporediti meso sa povrćem.

Umutiti jaja sa pavlakom i preliti preko mesa.

Posuti rendanim kackavaljem..

..i peci na 200 stepeni dok ne dobije lepu boju.

Savet

Poslužiti uz sezonsku salatu.