Punjeni šampinjoni (8)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**krupnih šampinjona
- **100 g**suve slanine
- **100 g**kackavalja
- **1 srednja glavica** crnog luka
- **1/2 čaše**kisele pavlake
- **po ukusu**soli i bibera

Priprema

Dobro operite šampinjone, odvojite im kapice od drški i poreajte u posudu za pecenje. Na ulju propržite sitno seckan crni luk i sitno seckanu suvu slaninicu. Nakon 2-3 minuta dodajte seckane drške šampinjona, dodajte suvi biljni zacin, po potrebi dodajte so i biber. Propržite dok ne ispari višak tecnosti koje su pustili šampinjoni pa sklonite sa vatre. Ovom smesom napunite šampinjone.

Na svaki šampinjon dodajte po malo kisele pavlake i po želji poreajte još po tanko parce suve slaninice. Ostatak slanine stavite izmeu šampinjona. Posudu stavite u rernu i pecite oko 10 minuta. Izvadite posudu pa preko svakog šampinjona stavite po komad kackavalja, vratite u rernu i pecite još desetak minuta.

Savet