

Zapeceni šampinjoni sa jajima



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šampinjona
- 3kuvana jajeta
- **100 g**majoneza
- **100 g**kackavalja
- **3 trouglica**topljenog sira
- **po potrebi**ulja
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **po ukusu**soli i bibera

Priprema

Šampinjone iseci na tanke listice, posuti ih suvim biljnim zacinom i pržiti na zagrejanom ulju dok tecnost koju su pustili ispari. Skloniti ih sa vatre, prohladiti, pa im dodati sitno iseckana jaja i majonez. Posoliti ih i pobiberiti po ukusu i sve promešati.

Zatim sve staviti u blago nauljenu vatrostalnu posudu, preko poreati kackavalj, a zatim narendati zdenka sir. Peci u rerni zagrejanog na 200 stepeni oko 20 minuta. Poslužiti toplo.

Savet