

# **Šampinjoni punjeni kobasicom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **10 šampinjona**
- **100 g kobasica**
- **100 g kackavalja**
- **malo maslaca**
- **malosoli**
- **biber**

## **Priprema**

Ocistiti šampinjone od drški i oljuštiti. Kobasicu iseci na kolutove, a svaki kolut na 4 dela. Kackavalj sitno iseckati ili narendati.

U svaki šampinjon staviti komadic maslaca, posoliti i pobiberiti. Zatim staviti kobasicu i na kraju sir. Reati ih u pleh obložen papirom za pecenje.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 C oko 10 minuta. Servirati po 5 šampinjona.

## **Savet**

Ukusno, jednostavno, a super brzo.