

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

Očistiti šampinjone od drške 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 zagrejanj rerni na 200 C oko 10 minuta. Servirati po 5 šampinjona.

Savet

Ukusno, jednostavno, a super brzo.