

Šampinjoni punjeni sirom, u maslinovom ulju



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** malih šampinjona
- **300 g** sitnog, masnog, sira
- **1 l** maslinovog ulja
- **1 kašika** Himalajske soli

Zacini:

- origano
- beli luk u prahu
- biber

Priprema

Prvo napraviti presolac, od ulja i soli. U manju posudu staviti ulje i so i staviti na vatru, da provri. Kada ulje provri skloniti ga sa vatre i ostaviti da se ohladi.

U sitan sir dodati, navedene zacine, po ukusu, i dobro sjediniti. Šampinjonima skloniti drške i, kapice, napuniti, zacinjanim, sirom. Napunjene šampinjone poređati u manje teglice, sabijajući ih, da što više stanu. Praznine popunite, otkinutim, drškama.

Poređane pecurke preliti, pripremljenim presolcem, pritisnuti plasticnim pritiskivacem, za tegle, i ostaviti sa ostalom zimnicom.

Pripremljene pecurke treba da odstoje, najmanje 3-4 dana, da poprime mirise zacina, pa ih probajte. Verujte da je pravi delikates. Kada sam videla u hipermarketu da jedna mala teglica, od 200ml, u kojoj su smeštene cetiri pecurkice, košta 450 dinara, rešila sam da ih sama napravim. Malo sam "lutala" po internetu, videla šta su glavni sastojci i sama kreirala recept. Meni se mnogo svideo, probajte da li ce i vama da se svidi?

Savet