

Nadeveni šampinjoni



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g praške šunke
- 250 g šampinjona
- 2 kašike butera ili margarina
- 150 g graška
- 4 kašike pavlake
- 6 jaja
- veza mirošije
- 2 kašike brašna
- biber
- so

Priprema

Prašku šunku iseci na kockice, a oprane šampinjone izdeliti na šetvrtine. Na buteru ili margarinu (ili ulju) dinstati šampinjone uz dodatak graška. kad tecnost ispari, dodati pavlaku, prašku šunku so i biber. Sve to dobro izmešati i posuti seckanom mirošijom. Odvojiti žumanca od belanaca, pa penasto umutiti belanca. Žumanca umutiti s brašnom i staviti sa belancima, po ukusu posoliti i peci omlet. Prilikom služenja omlet napuniti pripremljenim nadevom.