

Punjeni šampinjoni



Sastojci

Potrebno je:

- 700 g većih šampinjona
- 200 g šunke
- 100 g tvrdog sira
- 4 kašike pavlake
- 1 jaje
- 2 cena belog luka
- ulje
- mješavina zacina

Priprema

Peteljke šampinjonima odvojiti od klobuka i usitniti, šunkaricu i sir iseckati na kockice, a beli luk što sitnije iseckati.

Na malo ulja popržiti beli luk, a zatim dodati seckane peteljke od šampinjona i kratko dinstati. Pred kraj dinstanja dodati šunkaricu i zacine po ukusu. Skloniti sa ringle i ostaviti da se ohladi.

U ohladjenu smesu dodati jaje, pavlaku, sir i polako promiješati. Pripremljenom smesom napuniti šampinjone i posuti ih sa malo rendanog sira.

Poslagati u nauljanu tepsiju i peci u zagrejanjoj rerni na 200 C jedno 20 min.