Punjeni šampinjoni



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za cuftice:

- **400 g**mlevenog mesa
- **3**manjih krompira
- **1**jaje
- **1 kašika**peršunovog lišca
- **1 glavica**crnog luka
- **po potrebi**zacin
- **po potrebi** so
- **po potrebi**prezle
- **po potrebi** biber

Za šampinjone:

- **400 g**vecih šampinjona
- **1**šargarepa
- **100 g**šunkarice
- **50 g**dimljene slanine
- **150 g**kackavalja
- **1/2 kašike**peršunovog lišca
- **1 kašicica**paradajz koncentrata

Priprema

Izdinstati na malo ulja sitno seckanu malu glavicu crnog luka i dodati u mleveno meso. Krompir oljuštiti, oprati i izrendati sitno na trenici. Mesu dodati jaje, rendani krompir sitno seckano peršunovo lišce, po ukusu so, malo

zacina i bibera. Po potrebi dodavati po malo prezle da bi se dobila masa od koje se mogu oblikovati male cuftice. Nauljenim rukama praviti male kuglice i slagati ih sa razmakom u pleh. Sipati malo vode i staviti u rernu da se peku. Povremeno ih okretati dok se peku da bi sa svih strana dobile lepu boju.

Pecurke oljuštiti, odvojiti nožice i izrendati ih (kao jabuku). Izrendati i pola šargarepe. U tiganju na par kapi ulja ispržiti domacu dimljenu slaninu isecenu na sitne kockice, dodati šargarepu, rendane šampinjone, koncentrat od paradajza, rendanu šunkaricu, seckan peršunov list i po potrebi so. Dinstati dok ne ispari tecnost koju su pecurke ispustile.

U svaku pecurku (trebalo bi da budu vece) staviti na dno malo rendanog kackavalja pa pripremljenu masu, opet malo kackavalja da to poveže. Staviti u uljem premazanu vatrostalnu ciniju i poklopiti pa u rernu toliko da se pecurke ispeku. Izvaditi ciniju, pa u svaku pecurku staviti jednu cufticu, preko opet malo kackavalja i vratiti nazad još par minuta. Na tek izvaene pecurke preko cuftica opet staviti rendani kackavalj, on se sam momentalno topi. Poslužiti dok je jelo toplo.

Savet

Ako vam preostane neka uftica i malo pripremljene mase servirajte to kao prilog uz punjene šampinjone uz neku salatu po svom izboru.