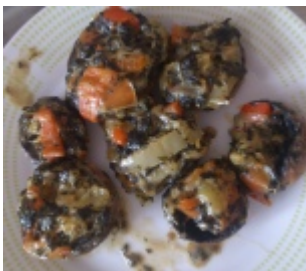


## ***Punjeni šampinjoni (10)***



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**šampinjona
- **300 g**spanaca
- **1 glavica**crnog luka
- **2**paprike crvene
- **1**šargarepa
- **200 ml**pavlaka za kuvanje
- so
- ulje

### **Priprema**

Na ulju dinstati seckan luk, dodati šargarepu i secakanu papriku, oprati spanac i iseckati dodati i propržiti sa ostalim sastojcima, posoliti i dodati vrhnje. Dinsati 3 minuta. Skloniti sa šporeta. Oprati i oguliti šamponjine i maknuti korijen od šampinjona i puniti smesu od spanaca. Tako svaki šampinjin i poredjati unpleh i zapeci oko 20 minuta na 200 C.

### **Savet**

Ko želi može da izrenda trapist sira preko punjenih šampinjona i zape?i.