

Šampinjoni u testu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** tablalisnatog testa

Za nadev:

- **300** gšampinjona
- **150** gšpageta
- **400** gparadajz pirea
- **1** glavica crnog luka
- **1** kašika origana
- **2** cenabelog luka
- **150** gkackavalja
- **30** gparmezana
- **1** jaje

Priprema

Proinstati na ulju sitno iseckan crni luk, šampinjone i beli luk pa dodati so, origano i biber. Izmešati kuvanu testeninu sa paradajz pireom, pa dodati u prethodnu smesu. Oklagijom razviti lisnato testo pa po sredini sipati pripremljeni fil. Preko fila staviti kackavalj isecen na kockice, pa uviti testo u rolnu. Premazati žumancem i posuti rendanim parmezanom. Peci 30 minuta na 200 stepeni.

Savet