

Punjeni šampinjoni (12)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10**šampinjona
- **5 kašika**ajvara
- **100 g**kobasice
- **5**masline
- **200 g**sira
- **150 g**kackavalja
- **2 kašik**emaslinovog ulja

Priprema

Šampinjone oprati, osušiti, skinuti im drške, pa ih porežati u tepsiji obloženoj papirom za pečenje. U pecurke najpre staviti do polovine udubljenja ajvar, potom kobasicu isecenu na kolutove.

Iseckane masline, komadice sira i preko narendati kackavalj. Preliti svaku pecurku sa maslinovim uljem.

Staviti da se peku u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta. Služiti tople.

Savet