

Punjeni šampinjoni (12)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10 šampinjona**
- **5 kašika ajvara**
- **100 g kobasicice**
- **5 masline**
- **200 g sira**
- **150 g kackavalja**
- **2 kašike maslinovog ulja**

Priprema

Šampinjone oprati, osušiti, skinuti im drške, pa ih poreati u tepsiji obloženoj papirom za pecenje. 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 zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta. Služiti tople.

Savet