

Punjeni šampinjoni (13)



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**šampinjona
- **200 g**mlevenog mesa
- **1**jaja
- **2** glavicecrnog luka
- **maloulja**
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**
- **po ukususuvi** biljni zacin
- **100 g**kackavalja

Priprema

Mleveno meso zaciniti, dodati sitno seckani crni luk i umuceno jaje. Smesu lepo sjediniti i praviti loptice velicine oraha. Sampinjone oprati odstraniti drške, složiti u podnazan pleh tako da udubljenje bude od gore, posuti sa par kapi ulja zaciniti i u svaku staviti po lopticu mesa.

Peci 20 minuta na 180C, izvaditi iz rerne.

Posuti rendanim kackavaljem i vratiti još 5 minuta u rernu da se kackavalj otopi.

Savet

Od drški od šampinjona možete napraviti sos, drške sitno iseckati dodati dve glavice sitno seckanog crnog luka izdinstati sa malo vode i ulja zainiti po ukusu kada omešati 200ml kisele pavlake. Sos je vrlo ukusan i slaže se uz punjene šampinjone.