

Punjeni šampinjoni (14)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** vecih šampinjona
- **100 g** šunkarice
- **100 g** kackavalja
- **po potrebi** zacini
- **3 kašike** pavlake

Priprema

Šampinjone oprati i skinuti im drške. Šampinjone malo posoliti, a drške iseckati.

U tiganj staviti dve kašike ulja pa propržiti iseckane drške šampinjona. Kada omekšaju dodati iseckanu šunkaricu i sve zajedno pržiti oko 3-4 minuta. Zaciniti po ukusu.

Ostaviti malo da se prohladi pa umešati pavlaku.

Napuniti udubljenja u šampinjonima pa staviti u zagrejanu rernu oko 20 minuta da se pece na 180 stepeni.

Nakon 20 minuta izvaditi iz rerne, isključiti rernu. Izrenadti kackavalj pa staviti po malo preko svakog šampinjona. Vratiti u vruću rernu i ostaviti tamo dok se kackavalj ne istopi.

Savet