

Šampinjoni sa slaninom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g šampinjona**
- **60 g putera**
- **100 g lenti slanine**
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**

Priprema

Šampinjone dobro obrisati pa im odvojiti kapice, a drške uzdužno preseći na pola. Tepsiju podmazati sa malo putera ili ulja pa poreati kapice, a izmeu parcice nožice. Posoliti ih i pobiberiti. U svaku kapiču staviti komadic putera, a preko putera staviti komad slanine.

Šampinjone peci u rerni 30-35 minuta da slanina porumeni, a i šampinjoni. Služiti ih kao prilog uz razna jela.

Savet

Šampinjoni ovako, jednostavno, spremljeni su izuzetno ukusni i odličan su prilog. Recept sam videla na Coolinarici.