

Šampinjoni sa kackavaljem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**šampinjona
- **200 g**kackavalja
- 2-3jajeta
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **1 kašicica**aleve paprike
- **po ukusu**so
- **po ukusu**mleveni bibera
- **50g**margarina

Priprema

Šampinjone operite, obrišite, odvojite drške i isecite na listice. Stavite u odgovarajucu vatrostalnu posudu koju ste podmazali margarinom. Posebno umutite jaja sa mlekom i pavlakom za kuvanje, dodajte so, mleveni biber i alevu papriku pa sve izlijte preko šampinjona. Stavite u rernu zagrejanu na 200 stepeni i pecite dvadesetak minuta. Potom izvadite i preko nareajte kriške kackavalja. Ponovo vratite u rernu i pecite dok se kackavalj ne otopi. Poslužite toplo.

Savet