

Punjeni šampinjoni



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krupnih šampinjona
- **2 male** glavice crnog luka
- **300 g** sitno seckanog ili mlevenog
- belog pileceg mesa
- **1 kašičica** bibera
- **1 kašičica** suvog biljnog začina
- **1 kašičica** soli
- **2 dl** pavlake
- **1** jajce
- **1 kašika** seckanog peršunovog lista
- **100 g** kackavalja
- **2 kašike** ulja
- **1 šoljica** pirinca

Priprema

Šampinjone oprati, izvaditi drške, posoliti i pobiretiti unutrašnjost i složiti u posudu za pečenje. Na ulju prodinstati luk, dodati seckane drške šampinjona i piletinu i dinstati 5 minuta. Dodati pirinac, i dolivati po malo vode, da pirinac po malo ukuva. Dodati začini so, biber, i peršunov list i dinstati dok voda ispari, ukupno 10 minuta. Smesu sipati u otvore šampinjona. Umutiti pavlaku sa jajetom i sipati preko smese. Odozgo posuti rendani kackavalj i peći 20 minuta na 200 stepeni. Služiti uz pire krompir.

Savet