

Šampinjoni sa jajima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 (ili po želji)**velika šampinjona
- **4**jajeta

Zacini:

- **1 prstohvat (po šampinjonu)**sol
- **1 prstohvat (po šampinjonu)**suvog biljnog zacina
- **po želji**biber

Priprema

Pleh podmazati uljem ili u njega staviti papir za pecenje.

Šampinjone oprati i odstraniti im peteljke. Zatim ih ubaciti u pleh (staviti ih tako da peteljka bude gore-kao na slici) i peci 15ak minuta na 180 stepeni.

Posle 15 minuta izvaditi šampinjone iz rerne i u svaki razbiti po jedno jaje i dodati zacine.

Vratiti u rernu i peci još 15ak minuta. Gotovo jelo izvaditi i poslužiti.

Savet

Može se služiti uz sir, majonez ili paradajz.