

Punjeni šampinjoni peceni u rerni



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

potrebno je:

- **400 g (6 kom. vecih)**šampinjona
- **50 g**pica šunke
- **25 g**punomasnog polutvrdog sira
- **1 prepuna kašika**kisele pavlake
- **malosoli**
- **malobibera** mlevenog
- **malomešavine** mediteranskog zacinskog bilja
- **maloljute** sudžuk paprike
- **malomaslinovog** ulja

Za umak:

- **50 ml**pavlake za kuvanje
- **2 kašika**maslinovog ulja
- **malosoli**
- **malomešavine** mediteranskog zacinskog bilja
- **maloljute** sudžuk paprike
- **malorendanog** punomasnog polutvrdog sira

Priprema

Pica šunku naseckati na sitne kockice. Sir narezati na sitne kockice. Malo sira narendati na sitno rende. Šampinjone oprati te osušiti kuhinjskim papirnim ubrusom.

Oprezno odvojiti strukove šampinjona od klobuka da se klobuci ne bi oštetili. Strukove šampinjona sitno iseckati i propržiti na malo maslinovog ulja (5 min.), da voda ispari. Posebno pomešati so, mleveni biber, sudžuk papriku i mešavinu mediteranskog zacinskog bilja. Svaki klobuk dobro utrljati sa svih strana pripremljenom mešavinom zacina.

Ostatak mešavine zacina ostaviti sa strane za nadev. U jednoj posudi pomešati ispržene strukove šampinjona, kockice pica šunke, kockice sira, dodati mešavinu zacina i kiselu pavlaku i dobro viljuškom izmešati da se svi sastojci sjedine. U svaki klobuk stavite punu kašičicu nadeva, tako da ima ispupčenje.

Pavlaku za kuvanje, maslinovo ulje, mešavinu mediteranskog zacinskog bilja, malo soli i ljute sudžuk paprike pomešati i uliti na dno vatrostalne posude. Na umak poslagati punjene šampinjone.

Staviti peci u rernu na 200 stepeni, nakon 10 minuta izvaditi iz rerne (rernu ne isključivati) na svako ispupčenje staviti malo izrendanog sira, a ostatak sira staviti u umak. Vratiti u rernu i peci još 10 minuta.

Savet