

Punjeni šampinjoni (2)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** šampinjona
- **2 manje glavice** crnog luka
- **1 cešan** belog luka
- **1** šargarepa
- **50 g** šunke ili slanine, po želji
- **2 kašike** pavlake
- soli po potrebi

Priprema

Očistiti šampinjone od peteljki.

Propržiti sitno iseckan crni luk i narendanu šargarepu, tome dodati iseckan beli luk, i pred kraj dodati iseckane peteljkice od šampinjona i posoliti po želji.

Skloniti sa vatre i dodati pavlaku i sitno seckanu šunku, potom promešati da se masa sjedini.

Puniti šampinjone i reati u podmazan pleh i peci na umerenoj temperaturi nekih 20-25 min. dok se šampinjoni ne zapeku.

Možete izrendati i sir preko, po želji... Prijatno!

Savet