

Punjene gljive



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** krem sira
- **100 g** svježeg sira
- **1 cen** bijelog luka
- **1 kašika** svježih zacinskih trava
- (vlašac, bosiljak, origano, ruzmarin)
- **po potrebi**so i biber
- **5 komada** slanine za oblaganje gljiva
- **20 g** maslaca, ako pecete u tavi

Priprema

Kremasti sir i svježi sir, zajedno umutiti, posoliti i dodati zacinske trave, koje sitno isjeckate. Svakom šampinjonu/gljivi otkinuti peteljku, pa u udubljene napuniti smjesom sira i zacinskih trava..spojiti kao "puslice", omotati slaninicom i staviti na drveni štapic za ražnjice. Uraditi sve isto tako sa preostalim gljivama. Zagrijati roštilj i ispeci gljive na roštilju ili kao ja peci u tavi. Tavu zagrijati, dodati malo maslinovog ulja i peci gljive, okretajući ih da budu svuda lijepo pecene, a posebno ako stavljate slaninicu, ona daje fin okus, kompletnom jelu, no može i bez nje!! Na kraju dodati maslac u tavu i skloniti sa šporeta...maslac ce se otopiti i time preliteri gljive. Servirati kao predjelo ili kao glavno jelo uz dosta svježe salate.

Savet