

Punjeni šeširici



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** vecih šampinjona
- **100 g** dimljene sunke
- **1** mani praziluk
- **100 g** trapista
- **po potrebi** maslinovo ulje
- **po potrebi** kockica margarina
- **po potrebi** so
- **po potrebi** biber

Priprema

U manji pleh staviti pek papir, poslagati šampinjone, deo iseci na polovine i poslagati izmeu. Šampinjone oprati i ocistiti, odvojiti im nožice, sitno ih iseckati.

U tiganj sipati samo malo ulja i kratko propržiti iseckan praziluk, pa dodati sitno seckanu šunku i pecurke. Dinstati kratko da iz tiganja nestane tecnost. Puniti ih izdinstanom masom. Na svaku pecurku staviti malu kockicu margarina. Poklopiti folijom, podviti krajeve i staviti peci u rernu na 180C.

Skinuti foliju i proveriti šampinjone. Na svaki staviti parce trapista i vratiti u rernu još na par minuta da se sir istopi.

Savet