

Pokriveni sampinjoni

brzo i jednostavno :))



1 Crni luk i sargarepu iseci na kockice, sampinjone na listice.

2 Na malo ulja proprziti luk i sargarepu pa dodati mleveno meso te i njega kratko proprziti.

3 Zatim dodati sampinjone i nastaviti sa dinstanjem jos oko 15-ak min. Posuti vegetom, pobiberiti.

4 U vatrostalnu posudu poredjati sampinjone sa povrcem i mesom, zatim pokriti kriskama prepecenog hleba.

5 U odgovarajucu posudu umutiti jaja, pavlaku, jogurt, masu naneti preko hleba i staviti da se pece na 200°C oko 20-25 min.

Sastojci:

sampinjona 400 g

mlevenog mesa 400 g

prepecenog hleba (6) nekoliko kriski

crnog luka 1 glavica

sargarepe 2

jogurta 1 casa

jaja 2

kisela pavlaka 1

biber, vegeta i ulje. po zelji:

Napomena:

Prijatno!!!