

Punjeni sampinjoni

1 Pecurke kada kupujete trebaju biti sto vece. Operete, isecete peteljku i izdubite ih unutra.

2

3

4 Peteljku sitno iseckati sa crnim i belim lukom i prodinstati. Dodati mesa, zaciniti zacinom 'c', majcinom dusicom, bosiljkom, karijem, ruzmarinom, biberom i sve jos malo prodinstati.

5

6

7 Kada je gotovo puniti pecurke i redjati u malo dublji pleh ili djuvec. Peci u rerni na 200 stepeni 20 minuta.

8

9

Sastojci:

sampinjona 1kg

mlevenog mesa 300 g

crnog luka 1 glavica

belog luka 2-3vcena

dusica majcina

bosiljka, karija malo

ruzmarina malo

bibera malo

jaja 3

pavlaka 1

10 Pred kraj umutiti jaja sa pavlakom i time preliti pecurke i ostaviti jos 5 minuta da se zapece.

Napomena:

Ovo je veoma lagana hrana i preporucujem je svima, laka je za pripremu i sto je najvaznije ne oduzima puno vremena a veoma je ukusno.