NEOBIČNO PIKANTNI ŠAMPI(NJ)ONI

AutorIvana Burazin

ShareTweetSaveEmail

1

Očistiti i izdubiti šampinjone, Pomiješati hren, majonezu, vrhnje i sir.

2

S pripremljenom smjesom napuniti gljive i na vrh poslagati sitno narezanu pancetu.Peći u pećnici s prilogom na 200 stupnjeva 20-tak minuta (dok gljive ne porumene)



10 kom. srednje velikih šampinjona
3 čajna žličica ljutog hrena
2 čajna žličica Zvijezda delikates majoneze
1 čajna žličica kiselog vrhnja
malo sitno narezane pancete
krumpirići (kao prilog)

NAMIRNICE

10 kom. srednje velikih šampinjona
3 čajna žličica ljutog hrena
2 čajna žličica Zvijezda delikates majoneze
1 čajna žličica kiselog vrhnja
malo sitno narezane pancete
krumpirići (kao prilog)

Način pripreme

1

Očistiti i izdubiti šampinjone, Pomiješati hren, majonezu, vrhnje i sir.

2

S pripremljenom smjesom napuniti gljive i na vrh poslagati sitno narezanu pancetu.Peći u pećnici s prilogom na 200 stupnjeva 20-tak minuta (dok gljive ne porumene)



NEOBIČNO PIKANTNI ŠAMPI(NJ)ONI

NAMIRNICENačin pripreme