

## Šampinjoni sa piletinom i parmezanom

Ovo je nevjerovatno :) dva slana posta na mojem blogu i to jedan za drugim :)

Kad idem kuhati u studio [Kuhari.com](http://Kuhari.com) uvijek im pošaljem slatke recepte i onda se natežemo dok me ne nagovore da pripremam i nešto slano :D

Tako je bilo i prošli puta kada sam radila [pržene kuglice sa sirom i kukuruzom](#), a tako je bilo i ovaj put kada sam odlučila napraviti punjene šampinjone :)

Nisam mogla naći veće šampinjone (Portabello) pa sam se snašla sa manjima!

Ostatak punjenja smo pojeli žlicom, znači možete ih jesti i sa nekim drugim prilogom ako ih ne želite puniti!

Ovdje je video recept gdje možete vidjeti moje eskapade sa štednjakom i piletinom koje bježi na sve strane :)

Sastojci:

žlica maslinovog ulja

2 žlice nasjeckanog luka

300 g piletine

1 crvena paprika

5 nasjeckanih šampinjona

po želji sol, papar

8 vežih šampinjona

po želji naribani parmezan



Priprema :

Na zagrijanom ulju kratko popržiti sitno nasjeckani luk.

Dodati piletinu narezanu na komade, kratko pržiti te dodati na manje komadiće nasjeckanu crvenu papriku i šampinjone.

Promiješati te začiniti soli i paprom.

Kada piletina bude pečena, smjesu odložiti u posudu da se vrlo kratko ohladi.



Puniti posoljene i popaprene šampinjone (malo izdubljene klobuke) sa mješavinom piletine i paprike.

Posipati parmezanom i peći u pećnici na 180 stupnjeva cca 15-20 minuta.

Poslužiti vruće :)



**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

**Želim vam ugodan vikend**