

## Šampinjoni punjeni ajvarom

Ovo je toliko 'minimum effort, maximum results' opcija da ju je teško nazvati receptom, tim više što nema točnih mjera. Ali 'maximum results' pobjeđuje i odokativnost. ;) Jednostavno - (o)mjere prilagodite svom ukusu i uživajte u ovom superlasnom prilogu ili toplom predjelu.



### Sastojci:

- svježi šampinjoni
- ajvar
- tvrdi zreli sir, ovdje parmezan
- mljeveni orasi ili bademi
- za protvan malo maslaca

### Priprema:

1. Ugrijte pećnicu na 190° C (ventilatorsko grijanje). Sir naribajte na sitno. Gljive očistite (npr. četkicom; nemojte ih prati) i uklonite im peteljke. Peteljke nisu predviđene u ovom nadjevu, ali nemojte ih bacati - iskoristite ih za obogatiti rižoto, krem juhu ili tople sendviče... ;)
2. Klobuke složite u pleh lagano namašćen maslacem (kod mene staklena vatrostalna posuda). Možete koristiti i pek papir, ali zbog okusa i njega možete premazati s malo maslaca.
3. Izmiješajte ajvar, ribani sir i mljevene orahe u željenom omjeru i potrebnoj količini. Računajte da šampinjone treba nadjenuti malo iznad njihovog ruba, a omjer će ovisiti o gustoći ajvara (moj je domaći i relativno je gust) i okusu kojeg želite (da li vam više odgovara sirast ili orašast okus...). Moj nadjev je otprilike 4 (ajvar) : 1 (sir) : 1 (orasi). Sol nisam stavljala jer su ajvar i sir dovoljno slani.
4. Nadjenite klobuke i pecite ih dok ne omekšaju, a nadjev se malo zapeče (kod mene 10-15 min).

**Napomene:** Šampinjone poslužite tople, kao prilog mesnim ili povrtnim jelima ili kao toplo predjelo. Želite li malo blaži orašast okus, orahe (ili dio njih) zamijenite bademima. Recept je napisan 22.11.2016.