

# Fylt sjampinjong

## Ingredienser:

- 2 store sjampinjonger
- 1 pakke osteomelett med urter (ref. 563)
- grønn paprika
- salt, pepper



## Tilberedning:

Rens soppen og fjern stilken. Sett dem i en ildfast form. Dryss over salt og pepper.

Bland omeletten etter anvisningene på pakken. Skjær paprikaen i terninger og stek dem i en panne før du har dem i omelettblandingen.

Fyll blandingen i de to sjampinjongene og stek dem i forvarmet ovn ved 220 °C i ca. 20 minutter.