

Mlecnice u tiganju



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlecnica mladih
- **prstohvat** persuna
- **prstohvat** majcine dušice
- **prstohvat** soli
- **prstohvat** suvog biljnog zacina
- **po želji** bibera mlevenog
- **maloulja**

Priprema

Za mlecnice neki poznavao ci kazu da su jestive, dok drugi, zbog njihovog ljutog ukusa, koji potice od `mleka` u njima, kazu da su na granici jestivosti. Jestive jesu i ima puno onih koji ih baš vole. Za njih cu napisati nacin kako ih ja pripremam, možda nekome dam ideju i obradujem ga... Odseci korenje mlecnica (za razliku od vrganja, rujnica i lišicarki, koren mlecnice nije jestiv), ali samo mlade kapice, kojima su povijeni krajevi, pa ih oprati svaku pojedinačno, blago trljajući gornju površinu kapice. Okrenuti kapice na dole, da se ocedi višak vode.

Ocedjene mlecnice poreati u veliki, blago nauljen tiganj, okrenute spoljnim delom na dole, pa svaku malo posoliti, pobiberiti i posuti suvim zacinom, seckanom majcinom dušicom i peršunom (može i origano). U svaku kapicu nakapati po 1. ili 2. kapi ulja (ne više, posto ce gljive pustiti svoj sok). Pržiti ih tako na polusuvom tiganju oko 6-7 minuta.

Kada su pecene, može se staviti po jedna tufnica kecapa. Na svaku gljivu se može staviti po mala kocka feta sira, koji im, kao i kecap i svi zacini, ublaži ljutinu (to sam uradila u drugoj turi, ali nisam slikala).

Za ljubitelje ovih gljiva, pripremljene na ovaj nacin, uz sezonsku salatu, mogu biti i kompletan obrok, uz dodatak malo pomfrita i malo limunovog soka.

Savet