

Restovani šampinjoni



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** svežih šampinjona
- **100 g** crnog luka
- **maloperšuna**
- **maloorigane**
- **malosoli**
- **1 kesica** sode bikarbone

Priprema

Šampinjone operite u rastvoru sode bikarbone, potom ih oljuštite, pa ih isecite uzdužno.

Luk oljuštite, iseckajte i stavite u šerpu, a preko njega i iseckane i oljuštene šampinjone. Neka se sve to dinsta u sopstvenom soku, dok sasvim ne omekša. Promešajte s vremena na vreme drvenom varjačom.

Na kraju dodati peršun i origano. Poslužiti toplo.

Savet