Medaljoni od šampinjona



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g šampinjona
- 2 glavice crnog luka
- 2 kriške hleba
- 1 dl ulja
- 1 jaje
- 1 šolja mleka
- 1 krompir
- peršunov list
- mleveni biber
- so

Priprema

Pecurke ocistiti, oprati i iseci na tanke listice. Dve kriške bajatog hleba potopiti u mleko. Na zagrejanom ulju propržiti sitno iseckan crni luk, dodati iseckane pecurke i dinstati. Potom dodati hleo ceen od mleka i jedan oljušten krompir isecen na komade. Sve samleti na mašini za meso. U ohlaenu masu dodati jaje, peršunov list, soli i bibera po ukusu. Dobro izmešati i praviti male medaljone. Pržiti na vrelom ulju da porumene s obe strape.