

Dinstani šampinjoni u sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je

- **500 g**šampinjoni
- **3 glavice**crnog luka
- **2 kašike**paradajz pirea
- **6 kašika**maslinovog ulja
- **1 dl**belog vina
- **1 grancica**svežeg ruzmarina
- so
- mleveni biber
- suvi biljni zacin
- **1 kašika**mešavine zacina

Priprema

U šerpu zagrejati masalinovo ulje i propržiti crni luk isecen na rebarca, uz dodavanje malo vode. Kada luk potpuno omekša dodati belo vino, paradajz pire i ruzmarin. Poklopiti šerpu i kuvati 5 minuta. Zatim dodati šampinjone isecene na listice. Posoliti, pobiberiti, dodati suvi biljni zacin i promešati, poklopiti šerpu i kuvati 5-6 minuta na umerenoj vatri. Kada pecurke omekšaju skloniti poklopac i kuvati da ispari skoro sva tecnost koju su pistile. Dodati mešavinu zacina i služiti.

Savet