

Šampinjoni u bešamel sosu



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**šampinjona
- **oko 40 g**masti
- **1 glavica**crnog luka
- **1 cen**belog luka
- **1 kašicica**soli
- **prstohvat**mlevenog bibera
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **3 kašike**brašna
- **6 dl**mleka
- **1/2 kašicice**muskatnog oraha
- **2 dl**kisele pavlake

Priprema

Šampinjone oprati, ocediti i naseckati na listice.

Na masti staklasto propržiti sitno seckan crni luk.

Dodati iseckan beli luk, pa iseckane šampinjone i pržiti uz povremeno mešanje oko 10 minuta. Dodati so, biber i suvi zacin.

Kada tecnost, koju su pustili šampinjoni, pocne da se smanjuje, dodati brašno i propržiti ga kratko, mešajući varjacom.

Nalivati po malo hladnog mleka, neprestano mešajući. Kako se sos zgušnjava, dolivati po malo mleka i mešati. Mleko nalivati sve dok se ne dotera gustina sosa.

Dodati još malo soli i suvog zacina po ukusu, pa narendati morski orašćic.

Kada je dobijena zadovoljavajuca gustina, skinuti šerpu sa plotne, dodati kiselu pavlaku i mešati dok se ne otopi u sosu.

Savet

Šampinjoni su neiscrpna inspiracija u kuhinji... pripremljeni u bešamel sosu, uz salatu, mogu biti kompletan obrok... ili uz komadi pohovanog belog mesa...