Kapice livadskih šampinjona



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**livadskih sampinjona
- **150 ml**alkoholnog sirceta
- **nekoliko grancica**svežeg peršuna
- **nekoliko grancica**svežeg celera (list)
- **2-3 cena**belog luka
- **1 kašika**ulja
- **po ukusu**soli

Priprema

Pecurke oprati i ocistiti od peteljki. Tepsiju obložiti aluminijumskom folijom pa poreati kapice pecuraka i staviti da se peku u rerni na 150 C dok ne omekšaju.

Dok su kapice u rerni, u manjoj cinijici pomešati sirce, ulje, dodati so po ukusu, izgnjecene cenove belog luka i saseckane listice peršuna i celera. Dodati malo vode i sve izmešati .

Kada se kapice ispeku izvaditi ih iz tepsije, poreati na neki tanjir ili poslužavnik, napuniti kapice smesom koju ste pripremili i ostaviti da se prohlade u frižider do služenja...

Savet

Brz, jednostavan i ukusan nain za pripremu peuraka. Pored toga što su ukusne, na stolu deluju i dekorativno pa

su odline kao prilog uz neki ruak ili veeru :)