

Povrce sa šampinjonima i soja sosom



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **1** šargarepa
- **1** tikvica
- **5** šampinjona
- **1** sveži krastavac
- **1** cen belog luka
- **1 kašika** soja sosa
- **po potrebi** maslinovog ulja
- **1/4 kašičice** soli
- **po želji i ukusu** peršunovog lista

Priprema

Povrce i šampinjone ocistiti i oprati. Tiganj prvo zagrejati, pa staviti maslinovo ulje. Dodati sitno isecen crni luk, malo pržiti, dodati šargarepu isecenu na kolutove i još malo pržiti. Dok se to prži na srednjoj temperaturi, tikvicu i šampinjone iseci na kockice, dodati 1/4 kašičice soli, isecen cen belog luka, promešati, dodati krastavac isecen na kolutove, pa pržiti posoljeno 5 minuta mešajuci. Iskljuciti šporet, sipati 1 kašiku soja sosa i još malo mešati, pa skloniti sa šporeta. Posoliti ako nije dovoljno slano, ali ne bi trebalo da je neslano zbog soja sosa. Povrce se na kraju, po želji, može posuti sitno iseckanim peršunovim listom, koji sam ja koristila samo za dekoraciju. Za razliku od izvornog recepta, dodala sam beli luk i koristila maslinovo ulje, pošto nije bilo navedeno.

Savet

Služiti toplo kao prilog uz pirina ili neku drugu žitaricu, ili kao kompletan obrok. Koliine su za jednu osobu.