

Marinirani šampinjoni



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1 kgsitnih šampinjona**
- **1 l vode**
- **2 šoljesirca**
- **1 kašicicašecera**
- **1/2 kašicicesoli**
- **par zrnabibera**

Priprema

Šampinjone ocistiti i oprati. U šerpu sipati vodu, sirce, šećer i so, pa kad prokljuca dodati šampinjone. Kratko kuhati (2-3 minute).

Kuhane šampinjone redati u tegle, po želji dodati par zrna bibera, pa preliteri sa tecnošcu u kojoj su se šampinjoni kuhali. Dobro zatvoriti tegle, ušuškati ih i ostaviti da se postepeno hlade.

Savet