

Varivo od šampinjona



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gsvežih šampinjona
- **1 veca** glavicacrнog luka
- **2 kašike** brašna
- **1 kašik** margarina
- **3 dl** mleka
- **po ukusu** soli i bibera

Priprema

Šampinjone obrisati, skinuti im opnicu i naseći na listice. Crni luk usitiniti, pa upržiti na margarinu. Dodati šampinjone, pa dinstati dok ne padnu na pola. Poprasiti brašnom, kratko pržiti pa naliti mleka, otprilike 3 dl, videcete koliko je gusto, po potrebi povecati ili smanjiti kolicinu mleka. Kuvati na tihoj vatri 10.tak minuta. Zacinti po ukusu, ukrasiti miroijom.

Savet