

Shiitake gljive sa jajima



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **25 gsušenih shiitake gljiva**
- **1 glavicaluka**
- **5jaja**
- **malosoli**
- **malobibera mlevenog**
- **malobelog luka u prahu**
- **malobosiljka**
- **malomaslinovog ulja**

Priprema

Suve shiitaki gljive potopiti u vodu.

Potrebno ih je sat - dva držati u vodi (a može i više), dok ne povrate volumen i mekocu.

Vodu u kojoj su gljive odležale procediti preko cetke. Zatim gljive narezati na rezance i staviti sa strane do upotrebe. Luk oljuštiti i sitno naseckati. Jaja razbiti u sud dodati malo soli i umutiti viljuškom ili multilicom blendera.. U tiganju zagrejati ulje tek da prekrije dno i prvo staviti iseckani luk da se dinsta oko 10-ak minuta. Kada luk postane staklast dodati na rezance isecenu shiitake gljivu biber, so i bosiljak te dinstati oko 10-ak minuta da ispari višak tekucine.

Dodati umucena jaja i kratko propržiti. Servirati toplo uz neku od salata.

Savet

Mnogo sam itala o lekovitim svojstvima shiitake gljive i kada sam u bio prodavnici naišla na sušene shiitake gljive nisam se uopšte dvoumila prilikom kupovine. Mama nam je u detinjstvu mnogo puta spremala vrganje sa jajima (koje nažalost nisam našla u prodavnici) pa sam na isti nain spremila i shiitake gljive. Sušene shiitake gljive se prodaju u pakovanju od 50 g neto težine, koja odgovara koliini od 350 g svežih gljiva.