

## *Shiitake gljive sa jajima*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **25** gsušenih shiitake gljiva
- **1** glavicaluka
- **5**jaja
- **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 mutilicom 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 na?in spremila i shiitake gljive. Sušene shiitake gljive se prodaju u pakovanju od 50 g neto težine, koja odgovara koli?ini od 350 g svežih gljiva.