

## Šampinjoni sa belim lukom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **450 g**šampinjona
- **50 g**putera
- **nekoliko reznjaslenine**
- **3 cenabelog** luka
- **1 kašik**aprezli
- svež peršun
- so
- biber
- **1 kašik**asoka od limuna

### Priprema

Šampinjone oprati pa iseckati na režnjeve. Puter zagrejati u tiganju, pržiti šampinjone oko 5 minuta dok ne porumene. Slaninu i beli luk sitno iseckati, pa promešati sa prezlama, peršunom i zacinama. Sve zajedno pržiti još 10 minuta na tihoj vatri uz povremeno mešanje. Gotove šampinjone poprskati sokom od limuna i poslužiti dok je toplo.

### Savet