

Šampinjoni i praziluk u teflonskom tiganju



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šampinjona
- **2 v**ecastruka praziluka
- **2 kaš**ikemaslinovog ulja

Zacini:

- **1 kaš**icicasoli
- **mal**osuvih zacina
- **1/2 š**oljicevode
- **1 kaš**icicasoka od limuna

Priprema

Oprati praziluk i šampinjone, praziluk usitniti na kružice, a šampinjone odvojiti nožice od šeširica. Nožice i polovinu šeširica usitniti na listice, a polovinu šeširica krupnijih ostaviti cele. U teflonski tiganj (nagrada od Recepta) sipati dve kašike maslinovog ulja pa dodati usitnjeno povrce. Dok se povrce dinsta, posoliti šeširice i preliti ih limunovim sokom. Posle 5 minuta dodati šeširice, naliti vodu, poklopiti i dinstati još desetak minuta.

Savet

Ako želite mrsno jelo, na kraju dodajte ulupana jaja