

Šampinjonski ?uvec



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g šampinjona
- 3 glavice crnog luka
- 1 šolja pirinca
- 3-4 kašike kajmaka
- ulje
- biber
- so

Priprema

Šampinjoni se operu i iseku na listice. Dinstaju se kratko na ulju zajedno sa sitno secenim lukom. Pobiberi se i posoli po ukusu.

U 3 šolje vode se prokuva pirinac, u koji se, kad je skuvan, dodaju pecurke, izmeša se i doda kajmak. Smesa se izruci u vatrostralnu posudu i zapece u rerni.