

Umak od šampinjona, spanaca i bijelog vina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šampinjona
- **400 g**spanaca
- **1 vezica**peršuna
- **1 glavica**crnog luka
- **250 ml**bijelog vina
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **2 kašike**brašna
- **po potrebi**soli
- **po želji**biljni zacini

Priprema

Na ulju propržiti luk da bude staklast. Dodati isitnjene šampinjone, spanac i peršun pa dinstati uz postepeno dodavanje vina. Zaciniti po želji.

Na kraju dinstanja dodati brašno i pavlaku. Neka vri 2-3 minuta.

Gotov umak služiti uz pecenje. Prijatno!

Savet