# *Restovani šampinjoni*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **400 g**svežih šampinjona
- **100 g**crnog luka
- **malo**peršuna
- **malo**origane
- **malo**soli
- **1 kesica**sode bikarbone

## Priprema

Šampinjone operite u rastvoru sode bikarbone, potom ih oljuštite, pa ih isecite uzdužno.

Luk oljuštite, iseckajte i stavite u šerpu, a preko njega i iseckane i oljuštene šampinjone. Neka se sve to dinsta u sopstvenom soku, dok sasvim ne omekša. Promešajte s vremena na vreme drvenom varjacom.

Na kraju dodati peršun i origano. Poslužiti toplo.

## Savet