

# **Vegetarijansko predjelo**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g šampinjona**
- **200 g makarona**
- **2 glavice crnog luka**
- **2 čaške sile pavlake**
- **200 ml majoneza**
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloulja**

## **Priprema**

Crni luk iseci na kockice, pa izdinstati na malo ulja. Šampinjone iseci na listice, dodati ih luku i dinstati dok ne ispari tečnost koju su pustile pecurke. Za to vreme obariti makarone u posoljenoj i pouljenoj vodi, a potom ih sjediniti sa lukom i šampinjonima. Ostaviti da se ohladi.

Nakon toga umešati pavlaku i majonez. Zaciniti po ukusu. Pre služenja ostaviti da odstoji sat dva u frižideru.

## **Savet**