

## Špagete sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 pakovanje**špageta
- **2**kisele pavlake
- **400 g**šampinjona
- **1 glavic**acrnog luka
- **maloulja** (ili margarina za prženje)
- **po ukusu**soli, bibera, suvog biljnog zacina
- **po želji**peršuna

### Priprema

Na malo ulja ili margarina propržite sitno seckan crni luk, pa u njega dodajte oprane šampinjone isecene na listice. Posolite, pobiberite, dodajte suvi zacin i seckan peršun. Kada se sve lepo izdinsta, ubacite u to kiselu pavlaku i sve dobro izmešajte. Skuvane špagete pomešajte sa pripremljenom smesom i služite tople.

### Savet