Šampinjoni u Dukatos sosu

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šampinjona
- **1 veca glavica** crnog luka
- **1** manja šargarepa
- **400 ml**Dukatos jogurta
- lovorov list
- so, suvi biljni zacin
- mleveni biber
- ulje
- **2**jajeta

Priprema

Sitno iseckati luk i šargarepu. Staviti u šerpu malo ulja, vode, lovorov list, luk i šargarepu i dinstati. Kada dobije staklastu boju, dodati iseckane šampinjone, sipati pola šoljice vode, zaciniti i dinstati još 15-20 minuta, dok sva tecnost ne ispari. Dodati umucena jaja, mešati dok se ne zgusne i pomeriti sa vatre. Kada se malo prohladi, dodati Dukatos jogurt i lepo promešati. Prijatno!

Savet