

Šampinjoni na kajmaku



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g šampinjona.
- 100 g starog kajmaka
- 1 kašika masnoce
- mleveni biber
- so

Priprema

Očišćene i oprane šampinjone iseci na listove, pa ih na zagrejanj masnoci (mast, ulje, buter), dinstati u poklopljenoj šerpi oko 15 minuta. Posoliti i pobiberiti po ukusu, prelići kajmakom i dinstati još 5 minuta. Služiti toplo.