

orbica od pecuraka



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 200 g šampinjona
- 1 glavica crnog luka
- 3 šargarepe
- 1 kesica krem corbe od pecuraka
- 2 kašike brašna
- 1 lovorov list
- 1/2 kašice suvog biljnog začina
- malo mlevenog bibera
- ulje za prženje

Priprema

Na malo ulja prodinstati sitno iseckan crni luk i krupnije isecenu šargarepu. Kada luk postane staklast dodati lovorov list i očešćene i krupnije iseckane šampinjone. Šampinjone dinstati oko 10 minuta. U 1 l vode razmutiti sadržaj kesice dodati brašno i navedene začine i sipati u propržene šampinjone. Poklopiti i krckati još 10 minuta uz povremeno mešanje. Prijatno!

Savet