

Socni šampinjoni



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** šampinjona
- **3-4 cena** belog luka
- **1 vezaperšuna**
- **po ukusu** soli i sirceta

Priprema

Ja sam imala livadske šampinjone, ali možete i kupiti pakovanje - dva šampinjona, po izboru, koliko vam je potrebno. U slučaju da ima peteljki, odstranite ih.

Kapice poreajte u tepsiju, možete i na alu foliji, i zapecite ih u rerni. Dok se one zapeku napravite sos.

Beli lik izgnjecite ili sitno saseckajte. Peršun takoe sitno saseckati. Staviti sve u cinijicu pa preliter sircetom i dodati so. Zatim dolijte vode tako da razblažite po ukusu. Pecene kapice poreati u tanjir i kašicicom napunite kiselinom sa belim lukom i peršunom.

Ako su vam ostale peteljke, možete i njih iskoristiti, tako što cete ih saseckati i prodinstati na malo ulja. Izrucite u cinijicu i prelijte istom smesom.

Savet

Mogu se jesti i tople, tek spremljene ali su odliian predlog za hladno predjelo. :)