

## Šampinjoni sa pavlakom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **300 g**krupnijih šampinjona
- **2 glavice**crnog luka
- **2**šargarepe
- **malosoli**
- **50 ml**ulja
- **200 g**kisele pavlake

### Priprema

Odvojiti šeširice od nožica, obrisati šampinjone, staviti tiganj sa uljem na vatru. Kada se ulje zagreje, lagano spuštati šeširice u ulje, posoliti, poklopiti i dinstati desetak minuta dok porumene.

Izvaditi ih na tanjir, crni luk oljuštite i isecite tanko na rebarca, šargarepu na tanke tralice i nožice šampinjona na sitne komade. U ulju gde ste dinstali šampinjone, stavite prvo luk, onda šargarepu i na kraju šampinjone. Poklopite i dinstajte da povrce omekša, dodajte malo soli.

Sklonite sa vatre i dodajte kiselu pavlaku, mešajte lagano i sjedinite sastojke.

Prelijte preko dinstanih šeširica šampinjona.

### Savet