

Dinstani šampinjoni u tomatelo paradajz sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šampinjona
- **2 glavice**crnog luka
- **1 cen**belog luka
- **200 ml**pasiranog paradajza
- **maloulja**
- **100 ml**belog vina
- so
- suvi biljni zacini
- **1 kašika**mešavine zacina

Priprema

Na malo ulju pržiti sitno iseckan crni luka. Kada dobije zlatno žutu boju dodati na listice iseckane šampinjone. Zatim doliti belo vino i iseckati cen belog luka. Pržiti na tihoj vatri dodavajući Nektar Tomatello pasirani paradajz. Pred kraj dinstanja dodati so, suvi biljni zacini, zaciniti mešavinom zacina. Ovako pripremljene šampinjone dekorisati i služiti. Prijatno.

Savet