

## *Penasti šampinjoni*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g šampinjona
- 1 srednja glavica crnog luka
- 1 vezica peršunovog lista
- 3 jajeta
- 3 kašike prezli
- 1 pavlaka
- zacini (so, biber)

### **Priprema**

Propržiti sitno iseckanu glavicu crnog luka, pa dodati očišćene i na reznjeve iseckane šampinjone. Dinstati 15-20 minuta, pa isključiti ringlu i dodati sitno isecen peršun, biber i so.

Posebno ulupati cvrst sneg od tri belanca, a posebno umutiti tri žumanca, prezle i pavlaku. U šerpu sa šampinjonima prvo dodati smesu od pavlake sa žumancima i mrvicama, dobro promešati, pa na kraju dodati sneg od belanaca.

Pažljivo promešati, pa staviti u rernu da se zapece dok izjednaceno ne porumeni.

Jelo je vazdušasto, penasto, izdašno i kompletno može da zameni obrok sa mesom. Idealno za sparne letnje dane. Prijatno!