

Šampinoni u sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** šampinjona
- **1 glavica** crnog luka
- **1 kašičica** belog luka u granulama
- **1 kašičica** slatke mlevene paprike
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** belog bibera
- **1 kašičica** sveže majčine dušice
- **400 ml** pavlake za kuvanje

Priprema

Šampinjone ocistiti i naseci na listice, a crni luk na kockice. Na maslacu pržiti luk da omekša, a potom dodati šampinjone. Dinstati da "svene", a onda dodati začine i majčinu dušicu. Poklopiti i kuvati na tihoj vatri, da šampinjoni omekšaju. Poprašiti mlevenom paprikom, promešati, pa naliti pavlaku za kuvanje. Smanjiti vatru i krckati još desetak minuta. Probati da li je dobro zacinjeno, pa poslužiti.

Savet