

Šampinjoni u bešamel sosu



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g šampinjona
- 1 glavica crnog luka
- 2 kašike brašna
- 1/2 pavlake
- ulje
- voda

Priprema

Sitno iseckati glavicu crnog luka i dinstati dok ne omekša, u to dodati iseckane šampinjone (jedan paket oko 400 grama) i pola šolje vode, dinstati oko pola sata, ali u šampinjinima mora da ima vode, ako ne dodati malo.

Posebno razmutiti 2 kašike brašna gusce nego za palacinke i dodati pola caše pavlake, zacina po ukusu (suvi zacin, biber, moze origano) i sve sjediniti i na tihoj vatri dinstati jos par minuta.

Ako je previše gusto dodati malo vode. Može se sluziti kao prilog uz meso ili po želji.