

Kraljevski dorucak



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Glavno jelo_

- **300** gzlatnih šampinjona (kraljevskih)
- puter
- crni mleveni biber
- ljuta aleva paprila
- suvi biljni zacin
- **3**jajeta

Preliv:

- pavlaka
- majonez
- bosiljak
- peršun

Prilog:

- **2**paradajza
- **1**krastavac
- **1**ljuta papricica
- so
- ulje
- rotkvice

Priprema

Iseckati zlatne šampinjone, zatim ih staviti u tiganj u koji ste predhodno stavili malo putera, dodati malo vode ne previše zato što šampinjoni prilikom prženja puste vodu. Zaciniti po ukudu sa zacinom, crnim mlevenim biberom i ljutom alevom paprikom. Pržiti 10tak minuta.

Kada su šaminjoni gotovi. Umutiti jaja i staviti da se isprže. Mešati sve vreme. Zatim ih pomešati sa šampinjonima. I servirati.

Napraviti preliv od majoneza i pavlake (koliko majoneza toliko i pavlake). Dobro izmešati. Dodati malo peršuna i bosiljaka. Zatim napraviti salatu od paradajza, krastavaca, rotkvic i ljute paprike. Uživaj te.

Savet

Cena ovog užitka je jako mala, do 400 din