orba od gljiva (3)

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**bukovaca
- **oko 160 g**šampinjona
- **1 glavica**luka
- **parce**putera
- **3 kašike**maslinovog ulja
- **2 kašike**brašna
- **700-800 ml**vode
- **200 ml**mlijeka
- **100 ml**pavlake za kuvanje
- so
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

U tavi otopiti maslac, pa dodati narezane bukovace. Kratko propržiti, pa dodati narezane šampinjone. Propržiti, pa zaciniti po ukusu. U šerpi zagrijati ulje, pa dodati sitno rezan luk. Kada luk postane staklast, dodati brašno. Neprestano miješajuci, pržiti oko 40 sek. Dodati gljive, pa sve preliti toplom vodom, uz neprestano miješanje. Zaciniti: so, biber, mješavina zacina. Poklopiti i kuhati oko 15 minuta. Dodati mlijeko, pa kuhati još nekih 5 minuta. Na kraju dodati pavlaku, kratko kuhati na slaboj vatri. Po ukusu, još zaciniti.

Poslužiti toplo!

Savet