

## *Posna rozenka sa šampinjonima*



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovan** jerozen kora
- **150 g** margarina
- **300 g** šampinjonia
- **1 glavica** crnog luka
- **3 cen**abelog luka
- **1 kašika** svežeg peršuna
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **1 kašika** zacinskog bilja
- **150 g** posnog kackavalja
- **12 kašika** gustina
- **1 l** vode

### **Priprema**

Gustin razmutiti sa malo vode, a ostatak vode staviti da provri. Dodajte kašičicu soli i kad provri zakuvajte gustin (kao puding). Ostavite da se hladi. Na ulju stavite da porumeni sitno secen crni luk. Kad blago porumeni dodajte izgnjecen beli luk, a zatim sitno secene šampinjone. Dinstajte na laganoj vatri dok voda ne ispari.

Posolite, dodajte bibera, zacinsko bilje i sitno secen list peršuna. Ostavite da se fil hladi.

Margarin umutite penasto, dodajte hladan fil od gustina. Sve izmiksajte, dodajte fil od pecuraka i rendani kackavalj. Izmešati špatulom i mazati svaku koricu (po 3 kašika na jednu koru). Malo fila ostavite za odozgore i narendajte kackavalj.

Ostavite da se stegne i sastojci sjedine. Seci štanglice i uživati u divnom ukusu. Prijatno!

## **Savet**