

Dinstani šampinjoni



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**šampinjona
- **200 g**praziluka
- **1** cenbelog luka
- 2jajeta
- **po ukusu**so
- **po ukusu**origano
- **po ukusu**mešavina suvog biljnog zacina
- **po potrebi**ulja

Priprema

Na ulju upržiti šampinjone isecene na listice. Dinstati dok voda ne ispari.

Kada se uprže, dodati seckan praziluk i sitno seckan beli luk, sve lepo izmešati i pržiti na umerenoj vatri.

Potom, dodati jaja...

...izmešati, zaciniti po ukusu (dodati so, mešavinu suvog biljnog zacina).

Skloniti sa vatre, dodati origano, izmešati kako bi se svi sastojci sjedinili.

Savet

Umesto praziluka možete koristiti crni luk. Možete praviti i posnu varijantu-postupak je isti sem što ne stavljate jaja.