

Sos od šampinjona



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**šampinjona
- **1/2** glavicecrnog luka
- **maloulja**
- **1 kašik**brašna
- **1 cen**belog luka
- **po ukus**ubiber
- **po ukus**usoli
- **po ukus**usuvi biljni zacin
- **1 mala kašika**margarina
- **po potrebi**vode

Priprema

U šepicu sipati ulje, crni luk sitno naseckati, staviti u šerpu i na laganoj teperaturi dinstati. Pecurke iseci na listice pa dodati luku nastaviti dinstati. Pecurke ce pustiti vodu. Dinstati dok voda ne ishlapi zatim dodati brašno, promešati pa sipati cašu hladne vode, mešati da se nebi napravile grudvice. Zaciniti solju, biberom, suvi biljni zacin. Beli luk sitno naseckati i dodati pecurkama. Na laganoj temperaturi kuvati sos oko 20-25 minuta uz cesto mešanje, pred kraj dodati margarin. Ukoliko je sos pregust dosuti još malo vode.

Savet