

Paprikaš od šampinjona



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g šampinjona
- 1 glavica crnog luka
- 150 ml paradajz soka
- 1 kašičica alevne paprike
- suvi zacin
- biber
- 2 lovorova lista
- maslinovo ulje

Priprema

Crni luk ocistiti i iseckati na kockice. Ocistiti šampinjone i iseckati na krupnije komade. Na zagrejanom maslinovom ulju, propržiti crni luk, pa dodati šampinjone i dinstati ih dok ne omekšaju.

U prodinstane šampinjone dodati: alevu papriku, zacin i biber, paradajz sok i lovorov list.

Paprikaš kuvati oko 10 minuta, uz povremeno mešanje. Ako je tecan, dodati kašičicu brašna. Može se služiti uz kuvani krompir.