

Pikantni šampinjoni



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 500 g**šampinjona
- **2-3** cenabijelog luka
- **1**pecena crvena paprika
- **1**paradajz
- **1**fafarona
- **maloulje**
- so
- biber

Priprema

Na malo ulja propržiti narezane šampinjone, pa dodati protisnut češnjak. Još kratko pržiti. Sjediniti u blenderu pecenu (oljuštenu) crvenu papriku, sitno rezanu fafaronu, paradajz (kratko kuhan, pa prebacen u hladnu vodu; oljušten i narezan), pa sve izmiksati. Dodati šampinjonima, zaciniti, po ukusu, pa još kratko krckati.

Poslužiti uz piletinu, krompir ili kuhan pirinac.

Savet