

Lisicarka (gljiva) i blitva



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gblitve**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **1jaje**
- **3 kašikekukuruznog brašna**
- **3 kašikebrašna**
- zacini po ukusu
- **1 glavicacrнog luka**
- **2 cašemlijeka**
- **100 mlulja**
- **3 kašikedomaceg kajmaka**
- **3 kašikepavlake**
- **500 glisicarke (šampinjona)**
- zacini po ukusu
- **1 glavicacrнog luka**
- **1 cenabijelog luka**
- **3 kašiekdomaceg kajmaka**
- **3 kašikepavlake**

Priprema

Iseckati blitvu i iseckati luk i pomiješati.

Zatim dodati zacine po ukusu, ulje, jaje, mlijeko, brašno, kukuruzno brašno, prašak za pecivo, kajmak, pavlaku i promiješati i staviti u tepsiju.

Staviti na 200 C oko 20 minuta. Kada je gotovo skloniti.

Uzeti po želji kalupove i praviti sta želite.

Lisicarku oprati.

Zatim je fino iseckati na sitno zatim i luk iseckati bijeli i crni i staviti u tiganj da se dinsta crni i bijeli luk potom dodati lisicarku, zati dinstati malo duže i pokriti je da dobije vodu kao na slici posoliti je po ukusu.

Kada je mekana i lijepu boju dobije kao na sliku dodati kajmak i pavlaku.

I miješati par minuta.

Servirati lisicarku i blitvu zajedno.

Savet