

## Šampinjoni sa prazi lukom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **2** strukaprazi luka
- **1 kašika**sušenog luka u prahu
- **1 kašika**sušenog peršuna
- **1 kašika**zacin od sušene zeleni bez soli
- **1 kašicica**belog luka u granulama
- **1 kocka**od povrca
- **4 kašika**maslinovo ulje
- **50 g**sojine ljuspice
- **400 g**šampinjoni
- **3 dl**sojina pavlaka za kuvanje
- **po ukusu** sitna morska so
- **2 kašika**esušeni vlašac

### Priprema

Prvo potopite sojine ljuspice u vruću vodu da ogrežnu i ostavite desetak minuta da nabubre. U dublji tiganj stavite pola maslinovog ulja i dodajte prazi luk. Kod mene je bio zamrznut. Dinstajte par minuta da o omekša.

Dodajte začine, promešajte i par minuta dinstajte da se ukusi povežu.

Sada dodajte natopljene sojine ljuspice, promešajte i ostavite na vatri nekih desetak minuta da se svi ukusi povežu. Ako je previše suvo dodajte 0,5 dl vode. Dinstani prazi luk ostavite na toplom.

U drugom teflon tiganju ili grilu na maslinovom ulju propržite šampinjone da promene sa svih strana. Dodajte sojinu pavlaku, promešajte i par minuta ostavite na vatri da se pavlaka zgreje.

Pospite vlašcem i poslužite toplo, kao glavno jelo, zajedno šampinjone i prazi luk. Prijatno!

### **Savet**

Jelo je vegetarijansko i posno jer ide sojina pavlaka u šampinjone, mada možete i da je izostavite ako ne volite.