

Šampinjoni sa jajima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šampinjona
- **po potrebi**ulja
- **po potrebi**voda
- **po potrebi**so
- **po potrebi**beli biber
- **po potrebi**suvi biljni zacin
- **po potrebi**beli luk u granula
- 3 jajeta

Priprema

Šampinjone ocistiti, oprati i iseckati na listice. U tiganj sipati malo ulja, dodati pecurke i zacine. Izmešati.

Dinstati pecurke i po potrebi dodati još vode, dok lepo omekšaju. Kad budu gotove, dodati malo belog luka i staviti jaja. Urpržiti. Služiti toplo jelo uz dodatak po izboru.

Savet