

Makaroni sa šampinjonima



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g makarona
- 200 g šampinjona
- 4 kašike kisele pavlake
- 1 glavica luka
- 1 kašika brašna
- peršunov list
- buter
- biber
- so

Priprema

Izlomite makarone da budu dugacki 5cm, pa ih kuvajte 20 minuta u slanji vodi. Ocedite ih, prelijte hladnom vodom, pustite da se sasvim iscede. Na buteru ispržite iseckan luk, pa dodajte poparene šampinjone, pobiberite ih, posolite i pržite dok sok ne ispari. Pospite brašnom promešajte, dodajte pavlaku i seckani peršun. Promešajte makarone i šampinjone, pa stavite sud u pecnicu, da se jelo malo zapece.