

Šumske gljive



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlijecnica
- **300 g** vrganja
- **200 g** lisicarki
- **1 veka** glavica crnog luka
- **3 kašike** ulja
- **1 kašičica** suvih začina
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **1 kašika** putera

Priprema

Gljive ocistiti i narezati. U tiganju zagrijati ulje, pa dodati sitno rezan luk. Kratko propržiti, da postane staklast. Dodati mlijecnice, pa pržiti 3-4 minute. Zatim, dodati i vrganje i lisicarke. Zaciniti suvim zacinom, pa dinstati nekih 7 minuta. Povremeno promiješati.

Dodati pavlaku za kuvanje, pa na laganoj vatri krckati još 4 minute. Po ukusu posoliti i pobiberiti. Na kraju, dodati kašiku putera. Sve promiješati, pa poslužiti.

Poslužiti odmah, kao samostalno jelo... ili uz kuhan krompir, pirinac, palentu, tjesteninu...

Savet