

Šampinjoni sa sušenim vrganjima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veca glavicacrнog luka**
- **oko 25 gsušenih vrganja**
- **oko 400 gsvježih šampinjona**
- **par kašikaulja**
- **malomješavine zacina**
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**
- **150 ml pavlake za kuvanje**

Priprema

Sušene vrganje prelit sa 200 ml vrue vode, pa ostaviti 10-tak minuta.

Luk ocistiti i sitno narezati; šampinjone ocistiti i narezati na parcad. U tiganj sipati ulje, pa dodati sitno sjeckan luk. Kad postane staklast, dodati dobro ocijeene i narezane vrganje (vodu u kojoj su bili potopljeni, ne bacajte)!

Dinstati par minuta, pa dodati šampinjone.

Kratko dinstati, uz miješanje, pa dodati mješavinu zacina, so i biber. Dinstati još par minuta, pa sipati procijenu vodu, u kojoj su bili potopljeni vrganji. Krckati nekih 10-tak minuta. Tiganj povremeno protresti. Zatim, dodati i pavlaku za kuvanje.

Kuhati još par minuta, pa poslužiti! Poslužiti kao prilog mesu (kod mene uz telecu džigericu), uz kuhan pirinac

ili krompir, ili kao samostalno jelo, uz pecivo!

Savet