

## ***?orba od šampinjona***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 250 g šampinjona
- 50 g šunke
- 2 kašike kisele pavlake
- 1 kašika brašna
- 1 struk mladog crnog luka
- 1 jaje
- 1 limun
- 1 kašika butera
- 1 kocka za supu
- peršunov list
- mleveni biber
- so

### **Priprema**

Na zagrejanom buteru ispržiti sitno iseckan mlad crni luk. Dodati isecene oprane i očišcene šampinjone, sitno isecenu šunku, poklopiti i dinstati dok šampinjoni ne budu meki. Potom dodati brašno, pa i njega malo propržiti. Naliti toplom vodom, spustiti kocku za supu, posoliti ii pobiberiti po ukusu i kuvati još 5 minuta od momenta ključanja. Skinuti sa šporeta, malo prohladiti, pa dodati sok od limuna i žumance razuceno sa pavlakom. Posuti sitno iseckanim peršunom.