

## Vrganji



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500** gvrganja
- **1 srednja glavic** crnog luka
- **po želji** prazi luka
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** mlevenog bibera
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **0,5** dlulja

## Priprema

Na ulju propržiti sitno isecen crni luk i praziluk, da bude staklast, ne previše prepržen.

Vrganje (i kapice i drške) iseci na listice, pa dodati u luk. Pojacati temperaturu i pržiti 10-tak minuta sa lukom, povremeno mešajuci. Posoliti, pobiberiti i dodati suvi biljni zacin, pa još malo kratko propržiti.

U pržene vrganje mogu se dodati jaja, 1-2 komada, koja se samo umute viljuškom u gljive i proprže još jedan minut.

## Savet

Služiti toplo, kao prilog svim vrstama testenina ili mesa, mada su gljive jako site i zamenjuju mesni obrok. Može biti i glavni obrok, ako neko toliko voli gljive, kao ja... I to bez jaja, da što bolje osetim ukus vrganja,

koji je neponovljiv kod bilo koje vrste gljiva.