Marinirani šampinjoni



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1 kg**sitnih šampinjona
- **1 l**vode
- **2 šolje**sirca
- **1 kašicica**šecera
- **1/2 kašicice**soli
- **par zrna**bibera

Priprema

Šampinjone ocistiti i oprati. U šerpu sipati vodu, sirce, šecer i so, pa kad prokljuca dodati šampinjone. Kratko kuhati (2-3 minute).

Kuhane šampinjone redati u tegle, po želji dodati par zrna bibera, pa preliti sa tecnošcu u kojoj su se šampinjoni kuhali. Dobro zatvoriti tegle, ušuškati ih i ostaviti da se postepeno hlade.

Savet