

Paprikač od šampinjona

Izvrsno jelo od šampinjona koje ce vas osvojiti svojom pikantnoscu

1 Očistite crni luk i isecite ga na kockice. Očistite šampinjone i isecite na krupne komade.

2

3

4 Zagrejte ulje u žerpi odgovarajuće veličine. Kada je ulje dovoljno zagrejano, dodajte nasečeni crni luk i pržite ga dok blago ne porumeni (oko 10 minuta).

5

6

7 Dodajte šampinjone i dinstajte ih dok ne omekšaju. Šampinjoni će prilikom dinstanja ispustiti sopstveni sok i, uglavnom, nije potrebno da dolivate vodu ili je potrebno doliti sasvim malo. U svakom slučaju, često ih mešajte da ne bi zagoreli.

8

Sastojci:

sampinjona 400 g
soka od paradajza 150 ml
crnog luka 100 g
cilija 1/2 kasicice
mlevene crvene paprike 1 kasicica
vegete 2 kasicice
ulja 30 ml

lovorova lista 2

bibera malo

10 Prodinstane Åjampinjone dodajte mlevenu papriku i Čili (po Å¾elji). Začinite vegetom i biberom.

11

12

13 Dodajte lovorov list i sok od paradajza. Paprika Åj kuvajte oko 10 minuta uz povremeno meÅjanje. Ukoliko je suviÅje teÄan, dodajte kaÅjiÄicu skrobnog braÅna (gustina).

Napomena:

Mozete sluziti uz kuvani pirinac.