

Prženi šampinjoni



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg šampinjona
- 125 g maslaca
- 3 supene kašike iseckanog peršuna
- 1 kafena kašičica zgnjecenog belog luka (po želji)
- 2 limuna
- biber
- so

Priprema

Šampinjone dobro oprati, veće iseci na 4-6 delova, a one manje ostaviti cele. Drške odseci i spustiti u vodu zakiseljenu limunovim sokom. Šampinjone dobro osušiti pa ih pržiti u tiganju na trecini kolicine maslaca i sa sokom od pola limuna. Pržiti šampinjone na srednjoj temperaturi uz cesto mešanje, sve dok voda ne ispari i pecurke ostanu da se prže na maslacu. Zatim dodati ostatak maslaca, posoliti, pobiberiti i ostaviti da se dalje prže na tihoj vatri, pazeci da maslac ne pobeli. Pred služenje posuti ih peršunom i belim lukom.