

## **Posna rozenka sa šampinjonima**



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjerozen kora**
- **150 g**margarina
- **300 g**šampinjonia
- **1 glavicacrnog** luka
- **3 cenabelog** luka
- **1 kašikasvežeg** peršuna
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**
- **1 kašikazacinskog** bilja
- **150 g**posnog kackavalja
- **12 kašikagustina**
- **1 lvode**

### **Priprema**

Gustin razmutiti sa malo vode, a ostatak vode staviti da provri. Dodajte kašicicu soli i kad provri zakuvajte gustin (kao puding). Ostavite da se hladi. Na ulju stavite da porumeni sitno secen crni luk. Kad blago porumeni dodajte izgnjecen beli luk, a zatim sitno secene šampinjone. Dinstajte na laganoj vatri dok voda ne ispari.

Posolite, dodajte bibera, zacinsko bilje i sitno secen list peršuna. Ostavite da se fil hlađi.

Margarin umutite penasto, dodajte hladan fil od gustina. Sve izmiksajte, dodajte fil od pecuraka i rendani kackavalj. Izmešati špatulom i mazati svaku koricu (po 3 kašika na jednu koru). Malo filia ostavite za odozgore i narendajte kackavalj.

Ostavite da se stegne i sastojci sjedine. Seci štanglice i uživati u divnom ukusu. Prijatno!

### **Savet**