

Dinstani vrganji

Za dvije osobe:



250 g friških vrganja
1,5 EL senfa
3 šarlotte ili pola ljubičastog luka (crveni luk ljubičaste boje)
1 EL svježeg peršuna
1 TL sušenog timijana
1 TL sušenog ružmarina
1 TL sušenog mažurana
1 TL sušenog estragona
½ TL sviježe mljevenog papra
margarin po potrebi

U tavi rastopimo toliko margarina da pokrije dno, lagano ugrijavamo da margarin ne posmeđi. Dodamo sito isjeckani luk i popržimo tek toliko, da luk lagano promjeni boju.



Dodamo senf i sve na laganoj vatri prodinstamo, tako dugo dok osjećamo miris kiseline iz senfa.



U međuvremenu ubacimo u avan: mažuran, timijan, ružmarin i estragon te sve istučemo u fini prah, prosijemo kroz sito. Nemate li mogućnosti za ovo, uzmite po ½ TL praha od svakog začina.

U prodinstani luk sada ubacimo vrganje i dodamo prosijane začine.



Samo kratko prodinstamo, vrganju i gljivama općenito ne treba puno, posolimo na kraju, jer ako to učinimo prije gljive puste vodu i postanu mljackave.

Izvadimo na tanjur i posipamo svježe nasjeckanim peršunom.



Dobar tek!!