

Mješane gljive u senf umaku

Za četiri osobe:



300 g crvenog luka
200 g svježih šampinjona
200 g svježih lisičarki
100 g sušenih vrganja (200g svježih)



2 EL blagog senfa
1,5 EL vegete
½ TL friško mljevenog papra
1 EL herbes de Provence
1 DL slađeg bijelog vina
1 DL vrhnja

Ako koristite friške gljive perite ih što manje, pokušajte sa jednom starom četkicom za zube samo odstraniti zemlju, jer pranjem gljive povuku puno vode u sebe. Koristite li sušene, uzmite pola navedene količine. Ne zaboravite cca. 30 min prije početka pripreme sušene gljive namočiti u mlakoj vodi.

Na što manje ulja do zlatne boje prepžen luk dodajte senf i kratko promješajte, tek da senf zamiriši.



Podlijte sa vinom i lagano prokuhajte da ishlapi tekućina.

Dodajte na kolutiće narezane lisičarke i šampinjone i namočene vrganje. Vodu od vrganja ne bacajte.



Promješajte i podlite sa vodom od vrganja i dodajte papar, vegetu, herbes de Provence. Kratko prodinstajte, gljivama ne treba puno, tek toliko da omekšaju. Po želji možete na kraju kuhanja umješati vrhnje.

Nakon 15 min dinstanja su gljive gotove i spremne za serviranje. Gljive se moraju servirati odmah dok su tople, jer podgrijane gube puno na aromi.



Gljive možete servirati kao prilog ili mogu poslužiti kao temelj za ostala jela. Čitajte o tome na moja-kuhinja.com

Dobar tek!!

Tomek® moja-kuhinja.com®