

Lisičarke na lovački



Sastojci za lisičarke na lovački 2 osobe:

- 300g **gljiva lisičarki (paprenjače)**
- 100g crvenog luka
- 50g **masne slanine**
- 1,5 MŽ senfa
- friško mljevenog **papra**
- 1 MŽ vegete
- 2 VŽ **ajvara**
- 20g svinjske masti

Slaninu prepecite na masti da pusti masnoću.

Na masnoći prepržite sitno kosani luk, dok ne postane staklast.

Dodajte **sitnije paprenjače** cijele, a veće **lisičarke** narežite na 1 cm debele šnite ili kockice, promješajte. Proinstajte 10 min, da **lisičarke** omekšaju, puste sok.



Dodajte vegetu i papar, te **ajvar** i senf, promješajte. Dinstajte još 10 min.

Lisičarke na lovački servirajte odmah, dok su vruće, a kao prilog servirajte uz pire **krumpir** ili **tjesteninu**



www.moja-kuhinja.com