

Lisičarke na lovački

Za jednu osobu



200 g lisičarki (paprenjače)
80 g crvenog luka
50 g masne slanine
1,5 TL senfa
½ friško mljevenog papra
1 TL vegete
1 EL ajvara

Lisičarke kratko blanširajte.



Slaninu prepecite da pusti masnoću, izvadite ostatke slanine.

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

Dodajte blanširane lisičarke, promješajte i podlijte vodom.



Prodinstajte 10 min, da gljive omekšaju.

Dodajte vegetu i papar, te ajvar i senf, promješajte.

Podlijte opet vodom i dinstajte još 10-15 min, po potrebi podljevajte vodom.



Servirajte uz rižu.

Dobar tek!!

Tomek® www.moja-kuhinja.com®