

Lisičarke sa tikvicama



- 30 g pinjola
- 300 g tikvica
- 300 g gljiva lisičarki
- 130 g luka (1 veći)
- 70 g špeka
- 1 dl slatkog vrhnja
- 30 g masti (1/2 dl ulja)
- 1/2 MŽ grubo drobljenog papra
- 1 MŽ sjeckanog ružmarina
- gruba morska sol po okusu



Pinole popržite da se zarumene, te ih odmah prebacite u hladan tanjur da se skroz ohlade. Ohlađene pinjole nasjeckajte nožem.



Lisičarke operite ili još bolje očetkajte starom keficom za zube te ih narežite na ploške debljine 3-4 mm. Tikvice i špek narežite na kockice 3-4mm. , a luk nasjecite na kolutove.



Na otopljenoj masti kratko popržite slaninu da počne puštati sok, dodajte luk i popržite dok luk ne uvene.

Na to dodajte lisičke i sjeckani ružmarin. Popaprite i kratko prodinstajte da lisičarke omekane.

Dodajte tikvice te opet prodinstajte, ali stvarno kratko samo da se tikvice oznoje.

Podlijte vrhnjem.

Lisičarke i tikvice ne smiju plivati, vrhnje služi samo kao vezivo. Posolite po okusu.

[Op. a] Lisičarke i ostale gljive te tikvice solite uvijek na kraju ako želite da ostanu hrskave.a. **[/Op. a]**

Lisičarke sa tikvicama servirajte sa špagetima ili širokim rezancima.



www.moja-kuhinja.com