

## PaprikaĻ od Ļampinjona

*Izvršno jelo od sampinjona koje ce vas osvojiti svojom pikantnoscu*

- 1** OĀistite crni luk i isecite ga na kockice. OĀistite Āampinjone i isecite na krupne komade.
- 2**
- 3**
- 4** Zagrejte ulje u Āerpi odgovarajuĀe veliĀine. Kada je ulje dovoljno zagrejano, dodajte naseĀeni crni luk i prĀite ga dok blago ne porumeni (oko 10 minuta).
- 5**
- 6**
- 7** Dodajte Āampinjone i dinstajte ih dok ne omekĀaju. Āampinjoni Āe prilikom dinstanja ispustiti sopstveni sok i, uglavnom, nije potrebno da dolivate vodu ili je potrebno doliti sasvim malo. U svakom sluĀaju, Āesto ih meĀajte da ne bi zagoreli.

### Sastojci:

- sampinjona 400 g
- soka od paradajza 150 ml
- crnog luka 100 g
- cilija 1/2 kasicice
- mlevene crvene paprike 1 kasicica
- vegete 2 kasicice
- ulja 30 ml
- lovorova lista 2
- bibera malo

**8**

**10** Dodajte Åampinjone dodajte mlevenu papriku i Åili (po Å¼elji). ZaÅinite vegetom i biberom.

**11**

**12**

**13** Dodajte lovorov list i sok od paradajza. PaprikaÅi kuvajte oko 10 minuta uz povremeno meÅjanje. Ukoliko je suviÅje teÅan, dodajte kaÅjiÅicu skrobnog braÅna (gustina).

**Napomena:**

Mozete sluziti uz kuvani pirinac.