

Sampinjoni sa kackavaljem

Sampinjoni po svom sastavu mogu zameniti meso a i mnogo su ukusniji i jeftiniji

1 500 g sampinjona iseckati i propziti na ulju bez dodavanja vode jer oni sami puste sok.

2

3

4 Poklopiti i dinstati uz povremeno mesanje 20 minuta.

5

6

7 Pavlaku dodati kad sklonite serpu sa sporeta, a kackavalj izrendati preko njih.

8

9

10 klopiti 2 minuta da se kackavalj istopi. Posoliti po želji.

Sastojci:

sampinjona 500g

kackavalja 100 g

pavlaka 1

Moze se servirati uz dinstano belo meso .