

## 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 zelji.

### Sastojci:

sampinjona 500g

kackavalja 100 g

pavlaka 1

Moze se servirati uz dinstano belo meso .