

Omaka s šampinjoni



Foto: Andrea Miksch

Priprava:

Čebulo narežemo na majhne koščke. Očistimo šampinjone ter jih narežemo na rezine. Popražimo čebulo ter ji dodamo šampinjone. Na kratko popražimo, nato pa dolijemo toliko vode, da se šampinjoni ne zažgejo, ter dušimo. V hladni vodi zmešamo marantino moko. To zlijemo k šampinjonom. Omako nato solimo, popramo ter dodamo peteršilj. Primešamo še smetano ter zavremo.

Nasvet:

K omaki se prilegajo rezanci in solata.

Čas priprave: 15 do 30 min

Težavnost: Kuhar začetnik

Vrsta menija: priloga

Regija: Alžirija

Sestavine za 4 porcije:

- 500 g šampinjonov
- 2 čebuli
- 1 čajna žlička olja
- 100 g smetane
- zelenjavna juha
- 3 čajne žličke marantine moko
- sol
- poper
- peteršilj