

# Braon šampinjoni: Posna kobasica u omotu i potaž

## Posna kobasica u omotu

250 g braon šampinjona  
3 kašike ulja mediteran  
1 praziluk  
2 čena belog luka  
žalfija  
1 kašika integralnog pirinča  
2 kašičice dižon senfa  
30 g kestena  
70 g prezli  
500 g lisnatog testa  
50 g brašna  
100 ml bademovog mleka  
himalajska so  
biber šarena mešavina

## Način pripreme

Ubaciti pečurke u secka i iseći na sitno. Praziluk iseći na kolutove i pržiti ga na zagrejanom ulju. Izvaditi praziluk i na istom tiganju pržiti iseckane pečurke. Sitno iseckati listove žalfije, kujan kesten i beli luk i sve dodati pečurkama. Dodati senf, so, biber i malo pirinča. Spojiti pečurke i praziluk, dodati prezle i sjediniti masu.

Razvući lisnato testo na radnoj površini posutu brašnom u obliku pravougaonika. Masu sipati celom dužinom i preklopiti. Viljuškom spojiti ivice i staviti na pleh obložen pek papirom. Peći u zagrejanom rerni na 180°C 20-25 minuta.

## Potaž od braon šampinjona

90 g margarina  
2 glavice crnog luka  
1 čen belog luka  
500 g braon šampinjona  
2 kašike brašna  
1 l bujona  
lovorov list  
100 ml bademovog mleka  
morska so  
biber šarena mešavina  
1 veza peršuna

## **Način pripreme**

Zagrijati margarin u velikoj šerpi i pržiti crni luk isečen na kockice i zgnječen beli luk. Dodati iseckane pečurke i dodati lovorov list, so i biber. Nakon nekoliko minuta dodati malo brašna i bujon. Kuvati 20 minuta, izvaditi lovor i samleti ručnim štapom. Skloniti sa ringle, dodati bademovo mleko, promešati i servirati. Ukrasiti listovima peršuna.