

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

Zagrejati 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.