Trahonato od pečuraka

Trahonato od pečuraka

25 g sušenih vrganja
100 g šampinjona
1 povrtna kocka
4 kašike vode iz vrganja
500 ml vode
2 kašike mediteran ulja
½ glavice crnog luka
1 čen belog luka
½ kašičice majčine dušice
1 kašičica soli sa začinskim biljem
1 kašičica mlevenog crnog bibera
½ veze svežeg peršuna
100 ml roze vina
40 g margarina s maslacem
80 g grijer sira
160 g tarane

Za serviranje

peršun

Način pripreme

Staviti tiganj na ringlu i ostaviti da se zagreje. Dodati mediteran ulje i sitno seckan crni luk, dinstati. Zatim dodati sitno rendan beli luk i pečurke iseckane na listiće. Dinstati dok se ne karamelizuju. Deglazirati sa vinom i mešati dok alkohol ne ispari. Dodati taranu i promešati. Dodati povrtni fond i vodu kojom su bile nalivene pečurke. Kuvati dok tarana ne upije tečnost. Skloniti sa ringle i dodati margarin sa maslacem.
Posuti svežim peršunom i rendanim sirom. Servirati toplo.