

Prepečen hleb sa pečurkama i belim lukom

Sastojci

- * 75g margarina*
- * 2 čena belog luka, zdrobljena ili iseckana*
- * 350g pečuraka, isečenih*
- * 8 kriški francuskog hleba*
- * malo peršuna*
- * so i biber*

Priprema

Otopite margarin u tiganju (najbolje teflonskom, da se ne lepi). Dodajte beli luk i vrlo kratko propržite (oko 30 sekundi) sve vreme mešajući - beli luk lako izgori. Zatim dodajte pečurke i pržite oko 5 minuta, povremeno mešajući.

Ispecite komade francuskog hleba ispod grila.

Prebacite hleb na veliki tanjir. Dodajte peršun u pečurke, dobro promešajte i dobro začinite solju i biberom. Na svako parče hleba stavite kašiku prelive i odmah služite. Prijatno!