

Ciulama de ciuperci

Ciulamă de ciuperci

Ingrediente :

500 g ciuperci Champignon, 1 cana mare cu lapte, 100 g unt sau ulei, 1-2 catei usturoi, o lingura cu virf de faina, 250 ml smintina.

Preparare :

Se curata si se taie felii subtiri ciupercile. Se calesc in unt/ulei aprox 5 minute, dupa care se acopera si se lasa sa fiarba la foc mic, adaugind putina apa, pina cind ciupercile sint fierte (aprox 20 de minute). Se adauga o lingura de faina si laptele, se sareaza si se pipereaza, se adauga usturoiul. Se fierbe inca 5-6 minute. La final se adauga smintina si se stinge focul. Este foarte gustoasa cu mamaliga.