



Sieniseljanka

Aineet: 1-2 rkl voita
2-3 sipulia
1 tlk tomaattipyreetä
200 g herkkusieniä
1 l vettä
1 kasvisliemikuutio
1 tl Herbes de Provence -yrttiseosta
2 pientä herkkukurkkua
15 oliivia
mustapippuria
laakerinlehti
1 rkl kaprista
persiljasilppua
smetanaa

Valmistus: Silppua sipulit ja kuullota ne rasvassa.

Lisää tomaattipyree ja viipaloidut sienet. Kääntelee hetki pannulla.

Lisää vesi ja liemikuutio, laakerinlehti ja yrttiseos. Keitä hiljalleen 20 minuuttia.

Suikaloi herkkukurkut.

Lisää kurkut, oliivit ja kaprikset. Anna lämmitä vielä noin 5 minuuttia.

Ripottelee päälle persiljasilppua ja tarjoa smetanan kera.