

## *Salau cu ciuperci*

### *Ingrediente:*

*1,5 kg salau*

*100 g unt*

*200 g ciuperci*

*1 lingura de faina*

*100 ml smantana*

*sare*

*pipper macinat*

*1 legatura de patrunjel verde tocat marunt.*

### *Mod de preparare*

*Pestele sarat se prajeste in unt pana devine crocant, apoi se asaza in vas termorezistent. In untul ramas, ciupercile taiate felii si condimentate cu sare si pipper se calesc pana scade sucul lor propriu.*

*Se presara faina, se sting cu smantana si se toarna peste peste. Deasupra se presara patrunjel si se da la cuptor sa se incalzeasca.*