

Hrskavi njoki s gljivama i lungićem

25–30 Min

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

450 g	Svinjskog lungića
1 žlica	Quick & Easy za Kotlete
250 g	Smeđih šampinjona
500 g	Svježih njoka
2 kom	Češnja češnjaka
3 žlice	Maslinovog ulja
30 g	Maslaca
	Sol i papar, po potrebi
	Par listova svježe kadulje

Priprema

1. Lungić očistite od žilica te narežite na manje komade. Prelijte ga s 1 žlicom maslinovog ulja te začinite Kotányi Q&E začinom za kotlete. Češnjak nasjeckajte na listiće, a šampinjone na deblje ploške.
2. Zagrijte tavu s ostatkom maslinovog ulja i dodajte meso. Pržite ga na jakoj vatri uz povremeno okretanje 3 minute. Izvadite meso sa strane, a u tavu dodajte njoke, gljive i češnjak te ih pržite dok njoki ne postanu zlatno smeđi i hrskavi, a gljive se karameliziraju.
3. U tavu vratite meso i dodajte kadulju. Promiješajte i po potrebi začinite soli i paprom. Nakon 1 minute maknite s vatre i poslužite.