



Hrskavi njoki s gljivama i lungićem

🕒 25–30 Min   

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.

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

