

## Hlivový paprikáš

### Potrebuje:

- 400 g čerstvej hlivy
- cibuľa
- lyžica oleja
- rasca
- čierne korenie
- paprika
- lyžička múky
- soľ

### Príprava jedla:

Umyté hlivy pokrájame na väčšie kúsky a na cibuľke a oleji za mierneho podlievania dusíme osolené s rascou, korením a paprikou. Keď je hлива mäkká, vydusíme na omastok, poprášime múkou, popražíme a podlejeme vodou na šťavu. Podávame s cestovinou.