



## Hamis pacallevés laskagombából

- 100 ml víz
- 250 g laskagomba
- 1 vöröshagyma
- 1 ek. napraforgó- vagy repceolaj
- 1 kk. őrölt kömény
- 1 kk. őrölt csemegepaprika
- 1/2 kk. majoranna
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 kisebb krumpli finomra reszelve

A laskagombát olajon enyhén megpirítjuk a hagymával, megszórjuk paprikával és köménnyel. Forró vízzel felöntjük, hozzáadjuk a krumplit. Puhára főzzük, fokhagymával és majorannával ízesítjük. Ha kevesebb vízzel főzi meg a levest, pörköltet készíthet belőle, amit körettel (hajdinával, rizzsel, stb.) találhat. Ideális akkor, ha fogyaszthat köretet és szívesen enne a húsnál könnyedebb ételt.