סדנה־לי

שווארמת פטריות ובצל בתיבול ביתי

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
3 מנות	**15 דקות**	**15 דקות**	**30 דקות**

ציוד: מחבת רחבה וכבדה

מצרכים

- ☐ 600 גרם פטריות שמפיניון ופורטובלו
- ☐ 2 בצלים בינוניים
- ☐ 2 כפות שמן זית
- ☐ כפית כמון
- ☐ כפית פפריקה
- ☐ חצי כפית כורכום
- ☐ רבע כפית קינמון
- ☐ שלושת רבעי כפית מלח
- ☐ כף מיץ לימון

אופן ההכנה

1. מנקים פטריות וחותכים לרצועות עבות. פורסים בצלים דק ומערבבים את התבלינים בקערית.
2. מחממים כף שמן במחבת וצורבים חצי מכמות הפטריות 4–5 דקות בלי לערבב כל הזמן. מוציאים וחוזרים על הפעולה עם היתרה.
3. מוסיפים למחבת את הבצל וכף השמן השנייה. מאדים 5–6 דקות עד ריכוך והשחמה קלה.
4. מחזירים פטריות ומוסיפים תבלינים ומלח. מערבבים 2 דקות עד שהריח נפתח וכל החתיכות מתובלות.
5. מכבים ומוסיפים לימון. מגישים בצלחת או בפיתה עם סלט; הלחם והרוטב אינם כלולים בכמויות.