

## Грибная икра на скорую руку

### Вам понадобится

Шампиньоны	500 г
Репчатый лук	150 г
Растительное масло	50 г
Сливочное масло	60 г
Соль	по вкусу
Черный перец молотый	по вкусу

### Приготовление

- 1 Лук и грибы нарезать средним кубиком. Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить лук до мягкости. Добавить в сковороду грибы. Перемешать и жарить овощи до тех пор, пока они не станут мягкими и зарумянятся. Положить сливочное масло, добавить соль и перец по вкусу. Перемешать и снять с огня.
- 2 Дать обжаренным овощам немного остыть. Затем переложить их в чашу блендера и измельчить. Перед подачей грибную икру лучше охладить..