

רכיבים:

סלסלת פטריות שמפיניון טריות

מעט שמן זית

בצל קטן אחד

פלפל גרוס

מלח מעט

כמון

אופן ההכנה:

1. חותכים את הפטריות לרבעים. (החתיכות צריכות להיות קצת גדולות כי הפטריות מאבדות מנפחן באידוי).

2. פורסים את הבצל לפרוסות דקות ומאדים בשמן במשך כמה דקות.

3. כשהבצל שקוף, רגע לפני שהוא מתחיל לקבל צבע, מוסיפים את הפטריות.

4. מקפיצים את הפטריות עם הבצל במחבת, על אש בינונית. כשהפטריות מתחילות לקבל צבע, מקטינים את האש, מוסיפים את התבלינים ומכסים.

5. אחרי כמה דקות בהן הפטריות מגירות נוזלים, מורידים את המכסה ומניחים לפטריות להתבשל עוד קצת עד שהנוזלים מתאדים לגמרי. לקראת הסוף מגדילים את האש, ומאפשרים עוד קצת טיגון שיעניק לפטריות ולבצל צבע כהה. נזהרים שלא "ישרף".

6. מכינים ה [חומוס](#), בתוספת של ערימות פטריות קטנות במרכז.