

Lipie cu ciuperci, de post



In timpul postului Sfintei Marii am pregatit aceasta lipie cu ciuperci, de post (evident ☐) de vreo patru ori. Ceea ce nu e deloc neinsemnat, avand in vedere faptul ca intreg postul nu a tinut decat doua saptamani. Atat de buna a fost!!!

E o reteta super rapida, mai ales daca va cumparati lipiile. Eu asa am facut :))

Nu stiu de ce, dar cand vine vorba despre lipii, devin cea mai mare lenesa de pe planeta ☐ Stiu ca nu se fac greu, dar nu mi-au iesit mie odata asa cum trebuia, asa ca primul gand, de fiecare data cand vreau sa prepar ceva bun cu lipie, este sa fug imediat la magazin :))

Sper ca urmatoarea reteta cu lipie sa contina varianta home-made. Dar nu va promit, hahaaa!!!!

Ingrediente:

- 3-4 lipii medii
- 500 g ciuperci champignon proaspete
- 100 ml ulei
- sare si piper dupa gust
- 4, 5 catei usturoi
- 10-12 rosii cherry sau rosii taiate in felii subtiri (cca. 250 g)
- salata iceberg (sau salata verde)

Optional:

- **maioneza de post**
- **hummus**
- **guacamole**
- **dovlecei pane sau conopida**
- pasta harissa sau **dulceata de ardei iute**



Mod de preparare:

Se curata ciupercile prima data; se pot si spala, dar rapid, sub jet de apa, pentru ca altfel absorb foarte multa apa! Eu, daca nu ajung sa le prepar imediat si sunt putin patate, le dau jos pielea, dar de obicei cumpar ciuperci foarte proaspete si curate, asa ca nu fac altceva decat sa le sterg cu o hartie de bucatarie umeda. Daca, insa, sunt mai vechi, trag cu un cutit ascutit din „palarie” (din interiorul ciupercilor, unde sunt lamelele) fasii din pielea subtire a ciupercilor, pana cand raman curate. Folosesc si „piciorusele”, dar nu inainte de a le taia putin la baza.

Asadar, ciupercile se taie in felii subtiri si se pun intr-o tigaie incapatoare cu ulei incins. Se calesc 2-3 minute, amestecand des; se inabusa in continuare pana scade toata zeama pe care o lasa ciupercile. Se sareaza si pipereaza dupa gust, iar la sfarsit se adauga usturoiul pisat sau trecut prin presa. Se ia de pe foc si se lasa sa se raceasca.

Lipiile se incalzesc intr-o tigaie (fara ulei); eu le pun in tigaia speciala, de gratar. Se umplu cu ciuperci, rosii taiate sferturi, daca-s cherry, sau feliute, si salata. Iceberg, mai ales, care mie imi place la nebunie □ M-as bucura sa gasiti, fiindca e crocanta ca o salata de varza si buna taaare!





Mie mi-a placut asa simpla, dar voi, daca vreti, puteti unge lipia cu maioneza sau hummus, si mai puteti adaugati pe langa „ingredientele de baza” □ , si bucatele de conopida sau dovlecel „pane” sau putina pasta iute. Rapid si gustos!!!

