רכיבים:

¼ כוס שמן

1 בצל, קלוף וחתוך לקוביות בינוניות

200 גרם פטריות שמפניון טריות, פרוסות דק

600 גרם גרעיני תירס

1 פלפל חריף קצוץ דק

פלפל שחור

מלח

1 כפית פפריקה מתוקה

½ כוס פטרוזיליה קצוצה

½ כפית צ'ילי חריף, טחון דק (לא חובה)

אופן ההכנה:

1. מחממים את השמן במחבת בינונית, מוסיפים את הבצל ומטגנים מספר דקות, עד להזהבה.

2. מוסיפים את הפטריות ומבשלים יחד במשך 5 דקות, עד שהן מתרככות.

3. מוסיפים את גרעיני התירס, מתבלים במלח, בפלפל שחור, בפפריקה המתוקה ובצ'ילי (במידה והחלטתם להוסיפו).

4. מפזרים מלמעלה את הפטרוזיליה הקצוצה, מערבבים וממשיכים לבשל במשך 10 דקות נוספות. מגישים חם