

Papazjanija



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** svinjskog mesa od buta
- **1/2 kg** paradajza
- **2** vece paprike
- **1** ljuta papricica
- **1** glavica crnog luka
- **2** cešnjabelog luka
- **300 g** šampinjona
- **50 g** kukuruza šecerca
- **1** cašak isekele pavlake
- mast
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Svinjsko meso iseckati na sitnije kockice. Paradajz oljuštiti, pa ga iseci na kocke, kao i slatku i ljutu papriku. Crni luk iseci na rebarca, a beli luk sitno, iseckati. Šampinjine iseci na krupnije parcice. U dublju posudu staviti dve kašike masti, pa kada se otopi dodati iseckano meso i dinstati, na tihoj temperaturi, dok meso ne promeni boju.

U poluprženo meso dodati iseckani paradajz, slatku i ljutu papriku, kao i iseckani crni luk. Posuti suvim biljnim zacinom i biberom, po ukusu.

Nastaviti sa dinstanjem. Kada je suvišna tecnost isparila, a sos se malo zgusnuo...

...dodati iseckane pecurke i beli luk.

Dinstati sve dok ne ispari voda, koju su šampinjoni pustili. Ubaciti kukuruz šećerac, promešati, probati da li treba još da se zacini, pa...

...sipati kiselu pavlaku. Mešanjem sve sastojke dobro sjediniti. Pustiti da jelo, samo, prokljuca i skloniti sa šporeta. Poslužiti sa prilogom po želji.

Savet