# *uretina sa šampinjonima i povrcem*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **2 glavice**crnog luka
- **2 cena** belog luka
- **1**šargarepa
- **1**paprika
- **1**manja tikvica
- **250 g** šampinjona
- **1 kg** curecih prsa
- zacini
- **1 dl**pileceg bujona
- **1 dl** ulja

## Priprema

Sve sastojke iseci na sitnije kockice. Crni luk propržiti kratko na ulju, pa dodati meso. Kada meso blago porumeni, dodati i povrce. Pecurke i beli luk, tek posle 10-tak minuta.

Sve zajedno pržiti u dubljem tiganju. Kada pecurke budu gotove, naliti bujonom.

Ostaviti na blagoj vatri, sve dok bujon skoro ne ispari. Kada je sve isparilo, po izboru dodati zacine.

## Savet