

# **Ribic sa kajmakom**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **700 gribica**
- **1 glavicacrнog luka**
- **2-3 cenabelog luka**
- **2lovorova lista**
- **nekoliko zrnabibera**
- **po ukususo, biber i zacini**
- **4krompira**
- **2šargarepe**
- **nekoliko kašikazrelog kajmaka**
- **1 pakovanje šampinjona**

## **Priprema**

Staviti komad ribica u šerpu i naliјte vecom cašom vode (da malo prekrije meso). Stavite bibera u zrnu, beli luk i lovorov list. Posolite, poklopite i kuvajte na tihoj vatri oko 1 i po sat.

Kada se meso skuvalo ocistite krompir i šargarepu, sve zajedno promešajte poreajte u vatrostalnu ciniju. Prebacite i meso u vatrostalnu ciniju. u saftu u kojem se meso kuvaloi dodajte kajmaka i prelijte preko mesa i povrca. Poklopite i sve zajedno pecite oko sat vremena, da povrce omekša i meso se zapece.

Luk isecite i propržite na malo ulja, dodajte isecene šampinjone i njih propržite , posolite , pobiberite i dodajte zacine... Peceni ribic poslužite povrcem, šampinjonima ,prelijte saftom. Dodajte još koju kašiku kajmaka.

**Savet**