Specijalitet sa talandare

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je.

- **300 g**pileceg belog mesa
- **300 g**svinjskog buta
- **2 glavice**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **300-400 g**pecurke
- so
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

U zagrejanu talandaru staviti malo masti i drvenom kašikom premazati stranice.

Staviti seckano svinjsko meso i pržiti 10 minuta.

Dodati seckano pilece meso i pržiti 5 minuta.

Meso rasporediti po rubu talandare, a u udubljenje dodati crni luk seckan na kriške i pržiti dok ne dobije zlatnu boju.

Izmešati meso i luk i dodati seckane pecurke (ja sam pri ruci imala lisicare i to iz zamrzivaca, ali najbolji su sveži šampinjoni), dodati beli luk, posoliti i zaciniti po želji. Pržiti još 10-15 minuta.

Kao prilog sam isekla tikvice na kriške i vece pecurke, poreala na stranice talandare i okretala par puta..super su kao iz gril tiganja.

Savet

Talandara ili tanjiraa je odlina za spremanje u prirodi ili dvorištu, prvobitno je namenjena za spremanje ribe, ali ja sam u fazi isprodavanja ...probala sam pržiti šnicle i pljeskavice i ukus je odlian, bolji nego sa skare, jer sokovi ostaju Prijatnko!