Beli paprikaš sa pecurkama i belim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**crni luk
- **2 češnja**belog luka
- **1**belo pilece meso bez kosti
- **300 g**šampinjona
- **2 dl**kisele pavlake
- **1,5 dl**mleka
- **malo**ulja ili margarina
- **prstohvat**zacina

Priprema

Ocistiti crni i beli luk i iseci, belo meso iseci na vece kocke, šampinjone (ili druge pecurke po želji) iseci na manje kocke i krompir ocistiti i iseci na kocke.

Na malo ulja ili margarina prodinstati crni i beli luk, kad dobije lepu žutu boju dodati belo meso. Nastaviti dinstati i dodati gljive. Kad pecurke puste sok dodati krompir i još par minuta prodinstati. Zaciniti sa soli, biberom i zacinima po želji i ukusu i uliti mleko da pokrije smesu. Kuvati dok krompir ne omekša (po potrebi dodati mleka ili vode) i par minuta pre nego što se skine sa vatre dodati kiselu pavlaku i ostaviti da uz stalno mešanje "baci kljuc" - provri na momenat. Prijatno

Savet