

Svinjski paprikaš sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjetine
- **300 g** šampinjona
- **500 g** crnog luka
- **4** cenabijelog luka
- **150 g** slatke pavlake
- **500 g** krompira
- **malosoli**
- **1 kašičica** suvog biljnog začina
- **2** šargarepe

Sos:

- **1** kisela pavlaka
- **1 kašika** majoneza
- **1 kašika** senfa
- **1 kašika** suvog vlašaca

Priprema

Meso isjeci na kocke, a šargarepu na kolutove. Crni i bijeli luk sitno isjeckati i staviti da se dinsta 15 minuta. Zatim dodati meso i šargarepu i sve dobro izmiješati. Šampinjone isjeci na pola i posle 10 minuta i njih dodati i začiniti po ukusu (so, zacin, malo bibera) šta ko voli. Možete dodavati po malo vode dok se dinsta. Pred kraj dodati pavlaku za kuvanje i još malo dinstati.

Krompir oguliti, isjeci na 4 dijela i staviti da se kuva (posoliti). Kad je sve gotovo servirati. Uz jelo spremiti i sos (pavlaka, majonez, senf, vlašac i bijeli luk ko voli).

Savet

Može se koristiti i neko drugo meso(junetina ili teletina).