

# **Seckani biftek sa pecurkama**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **800 g**bifteka
- **1 glavicacrнog luka**
- **50 g**margarina
- **2 kašikebrašna**
- **500 ml**mleka
- **100 g**pecenice
- **300 g**šampinjona
- **150 g**kackavalja
- malomešavine zacina
- malobibera

## **Priprema**

Pržiti crni luk, dodati biftek isecen na kocke, zacine, 300 ml vode i kuvati 30 minuta. Istopiti margarin, dodati brašno, kad se malo uprži dodati mleko i zacine, kad dobije potrebnu gustinu skloniti sa šporeta. Podmazati vatrostalni sud, poreati pecenicu, sipati isprženo meso, staviti šampinjone iseckane na listice, sipati bešamel sos i posuti rendanim kackavaljem. Peci 15 minuta na 180 stepeni.

## **Savet**