

Seckani biftek sa pecurkama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** bifteka
- **1 glavica** crnog luka
- **50 g** margarina
- **2 kašike** brašna
- **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, pore?ati pecenicu, sipati isprženo meso, staviti šampinjone iseckane na listice, sipati bešamel sos i posuti rendanim kackavaljem. Peci 15 minuta na 180 stepeni.

Savet