

Papreni tanjir



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** glavice crvenog luka
- **2** vece šargarepe
- **1** manja glavica brokolija
- **200** g graška
- **500** g šampinjona
- **500** g mlevenog mesa
- **300** ml pavlake za kuvanje
- **1/4** kašičice muskatnog oraščica
- **1** manja ili **1/2** veceljute paprike
- **1/4** kašičice?umbira
- **po ukusu** soli, bibera, suvog zacina
- **1** kockica margarina
- **malobelog** luka u prahu

Priprema

Na vrelom margarinu pržiti sitno naseckane dve vece glavice crvenog luka, dodati na kolutove secenu šargarepu. Kad omekša, dodati meso, a kad promeni boju, i grašak, na kolutove secenu ljutu papriku. Ostaviti da se krcka na tihoj vatri. Na polovini kuvanja, staviti u šerpu šampinjone secene na listice i zacine. Kad ispari sva voda, naliti pavlaku za kuvanje i krckati na tihoj vatri. Služiti uz prilog po želji, ja sam, ovog puta, stavila palentu.

Savet

Papreno, ljutkasto...idealno za ove hladne dane, da ugreje....