

Papreni tanjur



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 glavice crvenog luka**
- **2 vece šargarepe**
- **1 manja glavicabrokolia**
- **200 g graška**
- **500 g šampinjona**
- **500 gm levenog mesa**
- **300 ml pavlake za kuvanje**
- **1/4 kašicice muskatnog oraščica**
- **1 manja ili 1/2 veceljute paprike**
- **1/4 kašice cumbira**
- **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 krkca 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....