

Pire sa mesnim sosom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za sos:

- **300 g**mešanog mlevenog mesa
- **200 g**oljuštenog paradajza
- **1**luk
- **3** cenabelog luka
- **200 g**šampinjona
- **50 g**sitno seckane slaninice
- **200 ml**supe
- **1 kašika**brašna

Priprema

Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckan luk i slaninicu. Dodati mleveno meso pa prodinstati, zatim staviti sitno secen beli luk. Zaciniti po ukusu i dodati pecurke secene na listice. Dinstati oko 10 minuta. Dodati paradajz koji je isceen od viška vode u sebi, prodinstati još malo pa naliti supom u koju smo razmutili brašno. Kuvati da se zgusne. Služiti uz pire krompir posut biberom.

Savet

Ovo sam pravila posle operacije nepca pre par nedelja, nisam mogla da zvaem pa sam samo gutala hranu, i bilo je super, stomak pun uz malo truda :)