

Moja *muckalica*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** junecih šnicli
- **malobrašna**
- **1** veci crni luk
- **2** šargarepe
- **1 koren** peršuna
- **300 g** šampinjona
- **1 konzerva** pelata
- **250 ml** Moja Kravica Kuhinjica pavlake
- **za kuvanje**
- **po ukusu** soli, bibera i suvog biljnog zacina
- **malobelog** luka u prahu

Priprema

Crni luk iseckati na kockice, šargarepu i peršun na kolutove, a šampinjone na listice. Meso izrezati na trakice, pa ovlaš uvaljati u brašno. Na zagrejanom ulju prvo pržiti crni luk da postane staklast, a potom dodati korenasto povrće. Ubaciti meso, pa pržiti još malo da promeni boju, podliti šoljicom tople vode, ako je to potrebno, a potom staviti pecurke. Kada i šampinjoni omeknu, dodati pelat, poklopiti, pa dinstati na tihoj vatri, bar pola sata. Zaciniti prema ukusu i ostaviti da se lagano krcka. Pred sam kraj uliti **Moja Kravica Kuhinjica pavlaku za kuvanje**, smanjiti vatru i kuvati jelo, dok ne poprimi finu, kremastu strukturu.

Savet