

ureci faširi u umaku od šampinjona



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** curece mljeveno meso
- **1 kriška** hljeba
- **1 kašica** sode bikarbone
- **1 vezica** peršuna
- **3-4** cenabijelog luka
- **1 glavica** crnog luka
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **malobibera**

Za umak od šampinjona:

- **600 g** šampinjona
- **1 struk** praziluka
- **100 ml** bijelog vina
- **4-5** cenabijelog luka
- **500 ml** pavlake za kuvanje
- **1 kašika** suvog biljnog zacina

Priprema

Crni i bijeli luk samljati u blenderu, krišku hljeba potopiti u malo vode i dodati sve ostale sastojke. Dobro sjediniti i istaviti u frižider 30 minuta. Rukom oblikovati fašire i pržiti na vrelom ulju.

Umak: Praziluk isitniti i staviti na vrelo ulje, da se dinsta. Zatim dodati bijeli luk, isitnjene šampinjone, biljni zacin i dinstati dok šampinjoni ne omekšaju. Dodati bijelo vino i na kraju pavlaku za kuvanje. Ostaviti još 15 minuta, da krcka na nižoj temperaturi.

Pržene fašire poreati u pripremljen umak i ostaviti 10 minuta, da se ukusi sjedine.

Služiti toplo. Prijatno!

Savet