

Belo meso sa karijem i šampinjonima



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**belog pileceg mesa
- **400 g**šampinjona
- **200 ml**vode
- **200 ml**mleka
- **200 ml**pavlake za kuwanje
- **1-2 kašicice**karija
- **1 kašika**brašna
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje

Priprema

Belo meso iseci na kockice. Staviti u ciniju, dodati so, biber, kari i 1 kašiku ulja. Promešati i ostaviti da odstoji 30 minuta.

Meso iz marinade propržiti na ulju u šerpi ili tiganju. Pržiti dok meso ne dobije zlatnu boju. Zatim dodati šampinjone, isecene na listice. Dinstati dok tecnost koju su pecurke otpustile ne uvri. Kada tecnost uvri, dodati 200 ml tople vode. Nastaviti sa dinstanjem oko 40 minuta na najnižoj temperaturi, uz povremeno mešanje. Mleko i brašno pomešati, pa dodati u ovu smesu. Kuvati još 5-10 minuta, uz stalno mešanje.

Na kraju dodati 200 ml pavlake za kuwanje. Ukoliko je potrebno, dodati još malo soli.

Savet

Može se jesti sa testeninom, pirinem ili krompir pireom.