

uretina sa šampinjonima i povrćem



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 glavice** crnog luka
- **2 cena** belog luka
- **1** šargarepa
- **1** paprika
- **1** manja tikvica
- **250 g** šampinjona
- **1 kg** curecih prsa
- začini
- **1 dl** pileceg bujona
- **1 dl** ulja

Priprema

Sve sastojke iseci na sitnije kockice. Crni luk propržiti kratko na ulju, pa dodati meso. Kada meso blago porumeni, dodati i povrce. Pecurke i beli luk, tek posle 10-tak minuta.

Sve zajedno pržiti u dubljem tiganju. Kada pecurke budu gotove, naliti bujonom.

Ostaviti na blagoj vatri, sve dok bujon skoro ne ispari. Kada je sve isparilo, po izboru dodati zacine.

Savet