

Ribic sa kajmakom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 gribica**
- **1 glavica** crnog luka
- **2-3** cenabelog luka
- 2 lovorova lista
- **nekoliko zrna** bibera
- **po ukusu** so, biber i začini
- **4** krompira
- 2 šargarepe
- **nekoliko kašika** zrelog kajmaka
- **1 pakovanje** šampinjona

Priprema

Staviti komad ribice u šerpu i nalijte većom čašom vode (da malo prekrije meso). Stavite bibera u zrnju, beli luk i lovorov list. Posolite, poklopite i kuvajte na tihoj vatri oko 1 i po sat.

Kada se meso skuvalo ocistite krompir i šargarepu, sve zajedno promešajte poreajte u vatrostalnu činiju. Prebacite i meso u vatrostalnu činiju. u saftu u kojem se meso kuvalo dodajte kajmaka i prelijte preko mesa i povrća. Poklopite i sve zajedno pecite oko sat vremena, da povrće omekša i meso se zapeče.

Luk isecite i propržite na malo ulja, dodajte isecene šampinjone i njih propržite, posolite, pobiberite i dodajte začine... Peceni ribic poslužite povrćem, šampinjonima, prelijte saftom. Dodajte još koju kašiku kajmaka.

Savet