

Sve po 300



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šampinjona
- **300 g**praziluka
- **300 g**cureceg filea
- **300 g**pavlake za kuvanje
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **po potrebi**soli
- **malobibera**
- **malobosiljaka**

Priprema

Na vrelom ulju prodinstati sitno isjecen praziluk i šampinjone.

Zatim dodati sitno isjeceno meso, biljne zacine i so po potrebi. Biber dodati, ako volite. Sve dinstati 20-tak minuta.

Pred kraj dodati pavlaku za kuvanje i sve dobro sjediniti. Kuvati još 10-tak minuta. Služiti uz neki prilog po želji. Posuti sjeckanim bosiljkom. Prijatno!

Savet