

Šušanci ražnjici sa sosom od šampinjona



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** cureceg filea
- **3** crvene paprike
- **1** tikvica
- **po željizacini**

Za sos:

- **600 g** šampinjona
- **300 g** crvenog luka
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **po potrebisoli**

Priprema

Šušanci file, paprike i tikvice isjeci na manje komade. Zaciniti po želji.

Rešati na drvene štapice, meso, paprika, tikvica, meso, paprika, tikvica.....i tako dok se sve ne potroši.

Izgrilovati.

Sos: Šampinjone i luk sitno isjeckati i dinstati na malo ulja. Pred kraj dodati pavlaku za kuvanje.

Služiti toplo. Prijatno!

Savet