

Najukusnije belo meso i krompir u istim aromama :))



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog mesa na kostima
- **600-700 g**belog krompira
- **300 g**šampinjona
- **1** vezicaperšuna
- **4-5** **cena** belog luka
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **2-3 kašičice**senfa
- **2-3 kašike**masti (ulja)

Priprema

Belo meso skinuti sa kostiju i iseci na šnicle. Svaku šniclu posuti suvim biljnim zacinom i premazati senfom (sa jedne strane), te posuti sitno seckanim belim lukom i naseckanim peršunom (sa druge strane). Šnicle re?ani u dublju posudicu ili tanjir te staviti jednu kašiku masti (tj. malo ulja) preko i ostaviti na stranu da "odmori".

Beli krompir oljuštiti i naseci na kolutove te staviti u dublju šerpu da se skuva. Šampinjone naseci na listice i izdinstati na malo masti u polu poklopljenoj šerpici (poklapanje ubrzava proces) uz dodavanje malo suvog biljnog zacina. Kada je gotovo ostaviti poklonjeno po strani. Kada je krompir skuvan, procediti ga ostaviti po strani.

Belo meso peci u teflonskom/keramickom tiganju bez dodavanja masnoce (vec je imamo u njemu). Kada je meso fino ispeceno sa obe strane odložiti ga na tanjir i poklopiti kako se ne bi hladilo.

U tiganj, u kom smo pekli meso, dodati još pola kašike masti. Kada se ona rastopi dodati još malo sitno seckanog belog luka i peršuna. Kada se oni proprže na to preruciti kuvan krompir, izmešati ga i ostaviti tako, poklopljeno, minut-dva. Kada krompir poprimi malo tamniju boju dodati i prethodno izdinstane šampinjone i izmešati. Probati, dosoliti i pustiti da se ukusi prožimaju još 2,3 minuta, a zatim poslužiti uz meso i salatu (krastavce recimo).

Savet

Po mojim ukusima-raj za nepce :) Probajte :)