

Šunka i šampinjoni u krem sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** šunke
- **150 g** šampinjona
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 kašica** bibera
- **1 kašica** belog luka u prahu
- **1/2 kašice** timijana
- **maloulja**

Priprema

Na zagrejanom ulju propržiti šunku iseckanu na kockice.

Zatim dodati iseckane šampinjone i pržiti još 5 minuta.

Pavlake za kuvanje pomešati sa zacinama pa dodati u šerpu. Krckati minut-dva i skloniti sa šporeta. Poslužiti sa barenim pirincem.

Savet