

Šampinjoni sa ljutenicom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**šampinjona
- **300 g**svinjskog mesa
- **300 g**ljutenice
- **1 struk**mladog, belog luka
- **1 caša**kisele pavlake (od 180 g)
- so
- ulje

Priprema

Pecurke iseci na sitne kockice. Svinjsko meso iseci na kocke, a beli luk, sitno, iseckati.

Na zagrejano ulje staviti meso da se dinsta. Isprženo meso, rešetkastom, kašikom izvaditi u tanjir. Držati na toplom (na šporetu).

U istu masnocu staviti iseckane šampinjone, kao i, iseckan, mladi beli luk. Dinstati dok ne ispari voda, koju su pecurke pustile.

Zatim ubaciti ljutenicu i isprženo meso, dobro promešati i ostaviti da se krcka 1-2 minuta. Posoliti po ukusu, pa dodati kiselu pavlaku.

Promešati da se pavlaka sjedini sa ostalim sastojcima. ?im se pavlaka rastopi, skloniti sa vatre i poslužiti.

Potreban je, još samo, domaci hleb i, verujte, neće te moći da se zaustavite...

Savet