

## ***Bela dolina***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 400 g belog pileceg mesa
- 250 g mesnate slanine
- 250 g šunke u komadu
- 1 glavica crnog luka (manja)
- 250 g šampinjona
- 500 ml neutralne pavlake
- so
- biber
- zacin
- beli luk (može u granulama)
- 4-5 barenih krompira kao prilog

### **Priprema**

Sitno iseckati crni luk i staviti da se proprži. U to dodati na kockice seckano belo pilece meso i prodinstati zajedno 10-ak minuta. Zatim dodati na kockice seckanu slaninu, šunku i šampinjone, dinstati dok ne uvri vodica koju otpuštaju šampinjoni. Zaciniti zacinima po ukusu, a možete dodati i beli luk u granulama.

Kada se sve proprži, preliter sa 500 ml neutralne pavlake za kuvanje i uz mešanje držati na ringli još 7-8 minuta dok se sos ne zgusne.

Tako pripremljeno jelo služiti toplo, uz kuvane krompire kao prilog.