

Meso sa knedlama od pecuraka



Sastojci

Potrebno je:

- 800 g junetine u komadu
- so
- biber
- 4 kašike ulja
- 250 ml supe (instant)
- 2 veze zeleni
- 2 paradajza
- 1 glavica crnog luk
- 200 g seckanih šampinjona
- 3 kašike peršuna
- 1 šolja griza
- pakovanje instant pirea
- 1 kašika pavlake

Priprema

Zagrejati rernu na 225 C. Meso zaciniti i ispržiti na 3 kašike ulja. Naliti 125 ml supe i peci oko 60 minuta. Zeleno ocistiti i iseckati, pa poredjati oko mesa, zaciniti i naliti ostatak supe. Krckati u rerni 30 minuta.

Oljuštiti paradajz, iseci ga na komade i dodati u pleh 5 minuta pre kraja pecenja.

Iseckati crni luk i propržiti ga sa pecurkama na kašici ulja, sacekati da tecnost ispari i zaciniti. Dodati 750 ml vode i dodati peršun.

Umešati griz, skinuti sa vatre i dodati instant pire i pavlaku. Napraviti knedle i spustiti u posoljenu vodu, koja vri na blagoj temperaturi na 10 minuta. Servirati knedle, meso i povrce. Prijatno!