Makedonska tava

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**svinjskog karea
- **300 g**svežih šampinjona
- **100 g**crnog luka
- **100 g**konzerviranog kukuruza
- **6 suvih vezanih**paprika
- **350 ml**kisele pavlake
- **100 ml**vode
- **1 kašika**mešavine zacina
- **po potrebi**ulje
- **po ukusu**so, mleveni crni biber

Priprema

Meso isecite na kocke, posolite ga, pobiberite i promešajte. Parcad mesa stavite na zagrejano ulje u šerpu na šporetu. Glavicu crnog luka sitno isecite i dodajte u sud sa proprženim mesom.

Kada se crni luk proprži na parcad isecite suve paprike i dodajte u sud. Posolite, pobiberite i dodajte mešavinu zacina.

Dodajte vodu, poklopite šerpu i dinstajte. Šampinjone isecite na parcad pa ih zajedno sa kukuruzom dodajte u sud sa omekšalim crnim lukom i paprikama. Šerpu poklopite i dinstajte još do sastojci ne omekšaju.

Zatim sadržaj iz šerpe prerucite u vatrostalnu posudu.

Od gore nanesite kiselu pavlaku.

Posudu stavite u rernu, pecite 40 minuta na 200 stepeni.

Izvadite iz rerne, servirajte na tanjir i poslužite.

Savet