

Belo meso sa šampinjonima i susamom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** lećih grudi
- **1 veca glavicacrnog** luka
- **5 cenjabelog** luka
- **250 g** šampinjona
- **1 vezica** peršuna
- **po potrebi** ulja
- **3 kašike** susama
- **1 kašika** margarina
- **po želji** suvog biljnoga zacina
- **1 kašicica** karija
- **2 kutlacedomace** supe (samo corbica)
- **1 kašicica** biberna

Priprema

Prvo pravimo marinadu za belo meso (ja sam je pravila dan ranije, da bi meso bilo socnije), pravimo tako što meso iseckamo na kockice, sipamo u šerpicu, dodamo 3 kašike susama, 1 kašiku margarina, po želji ulja i suvog biljnog zacina (npr. 1 kašiku), prekrijemo i stavimo u frižider.

Crni luk, beli luk i peršun izblendati pa pržiti na ulju u dubljem tiganju 25 minuta, na tihoj vatri.

Potom dodamo meso, kašicicu karija i 1 kutlacu corbice, pa to sve pržimo još 20 minuta.

Šampinjone dobro oprane iseci na listice pa ubaciti u meso i dodati biber i još malo suvog biljnog zacin, uz dodatak još jedne kutlace corbice.

Pržiti još 20 minuta, na malo jacoj vatri, odnosno dok se ne izgubi skoro sva tecnost.

Služiti vruce. Moj dodatak ovom glavnom jelu je bila urnebes salata. Jako je kaloricno, tako da krompir nije potreban kao dopuna.

Savet

Prijatno!