

Belo meso sa šampinjonima i susamom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** pilećih grudi
- **1 veka** glavica crnog luka
- **5 cenj**abelog luka
- **250 g** šampinjona
- **1 vezica** peršuna
- **po potrebi** ulja
- **3 kašike** susama
- **1 kašika** margarina
- **po želji** suvog biljnoga zacina
- **1 kašičica** karija
- **2 kutlaca** domaće supe (samo corbica)
- **1 kašičica** bibera

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, kašičicu 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 zacina, 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!