

Prilog od paprika i šampinjona



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** veka **glavicaluka**
- **2** velike, crvene paprike
- **200 g** šampinjona
- **po ukusu** soli
- **1 kašičica** mješavine začina
- **malobibera**
- **prstohvat** češnjaka u granulama
- **2 kašike** ulja
- **150 ml** pavlake za kuvanje

Priprema

Paprike oprati, ocistiti i posušiti. Narezati na štapiće. U grill tavu sipati ulje, zagrijati, pa propržiti narezan luk. Dodati paprike, pa pržiti par minuta. Zatim, dodati i šampinjone (narezane na listice)!

Zaciniti, po ukusu (so, biber, mješavina začina, češnjak), pa sve dinstati 5-6 minuta.

Preliti pavlakom, pa krckati još par minuta.

Poslužiti uz meso, pire krompir ili kuhani pirinac.

Savet