

Zalivenuša



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Povrce:

- 2 zelene paprike šilje
- 2 žute paprike šilje
- 2 **velika** crna luka
- **400 g** svežih šampinjona
- 1 šargarepa

Meso:

- **700 g** mlevenog pilece meso

Zacini:

- 1 **kašica** suvog bosiljaka
- 1 **kašica** suvog peršuna
- 1 **kašica** mlevenog bibera
- 3 **kašice** slatke paprike
- 2 **kašice** soli
- 1/2 **kašice** mlevenog umbira
- 1 **dl** pasiranog paradajza
- 1 **dl** vode

- **4 kašike** pšenичnih mekinja

Preliv:

- **1 dl** mleka
- **1.5 dl** pavlake za kuvanje

Za podmazivanje:

- **1 kašika** margarina

Priprema

U tepsiju sipati rastopljeni margarin. Iseckati povrce i šampinjone.

Pomešati iseckano povrce šampinjone, meso i mekinje.

Pomešati vodu, pasirani paradajz i začine, pa sipati u prethodnu smesu i dobro izmešati rukom.

Smesu sipati u tepsiju i utapkati rukom. Staviti u zagrejanu rernu na oko 200°C oko 20 minuta. Pošto će šampinjoni pustiti tečnost, lagano iz tepsije odasuti polovinu te tečnosti.

Pomešati mleko i pavlaku za kuvanje, pa preliti jelo i vratiti u rernu da se krčka još 20-ak minuta.

Savet