

Šampinjoni sa suvim mesom i pavlakom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** šampinjona
- **1 manji** strukpraziluka
- **oko 200 g** suvog mesa ili suve slanine
- **1/2 kesice** praha krem supe od pecuraka
- **1 dl** pavlake za kuvanje
- **po ukusu** so
- **po ukusu** mleveni biber
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** list peršuna
- **maloulja**

Priprema

Na malo ulja ispržite iseckan praziluk, seckano suvo meso ili slaninu i kada luk malo omekša, dodajte seckane šampinjone. Dinstajte dok ne ispari tecnost, koju su pustili šampinjoni.

U to dodajte prah za krem supu od šampinjona, rastvorenog u caši vode i nastavite sa dinstanjem. Posolite, pobiberite, dodajte suvog zacina po ukusu i još tople vode, ukoliko je potrebno.

Na kraju sipajte pavlaku za kuvanje, dodajte i seckan peršun i kuvajte sve zajedno još 2-3 minuta.

Ovo veoma ukusno jelo poslužite toplo.

Savet