

Šumska prica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mix pecuraka (vrganj, blagva, lisicarka)
- **3-4 kašike** ulja
- **1 glavica** crnog luka
- **1 šargarepa**
- **1 sveža** crvena paprika
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** majčina dušica

Dodatak:

- **3 šoljice** kinoe
- **6 šoljice** vode

Priprema

Pecurke očisti, oprati i iseckati po želji u tiganj ili šerpu. Propržiti na ulju luk, šargarepu i papriku da omekša, u to dodati pecurke i pržiti najviše desetak minuta pa posoliti i dodati ostale začine, promešati i skloniti sa vatre. I servirati.

Kao dodatak možete koristiti kinou (Kinou kuvate u odnosu 1 šoljica kinoe 3 šoljice vode), staviti u šerpu na jaku vatru da provri, onda smanjiti na pola i kuvati desetak minuta da voda uvri.

Savet

Količina i odnos pečuraka su slobodni, kod mene to zavisi koliko kojih pronaem.