Svinjsko meso u sosu od šampinjona

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**svinjskog mesa od buta ili plecke
- **oko 200 g**šampinjona
- **1 veca glavica**crnog luka
- **2-3 cena**belog luka
- **2 pune kašike**brašna
- **1 kašika**aleve paprike
- **po želji**ljute tucane paprike
- **3-4 kašike**belog vina
- **po ukusu**so
- **po ukusu**mleveni biber
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **po želji**ulja ili masti

Priprema

Meso isecite na manje komade, šampinjone operite i isecite na listice, crni luk na sitno. U sud stavite ulje ili mast i na njemu pržite meso nekoliko minuta pa dodajte crni luk. Kada luk omekša dodajte šampinjone, prodinstajte sve zajedno još neki minut, a onda dodajte brašno i alevu pariku. Nakon minut-dva nalijte malo tople vode, posolite, pobiberite, dodajte suvi zacin, poklopite i na slabijoj vatri kuvajte uz povremeno mešanje i po potrebi dolivanja po malo tople vode. Kada meso omekša, dodajte vino i seckani beli luk. Nakon 3-4 minuta, sklonite sud sa vatre i toplo jelo poslužite uz neki prilog i sezonsku salatu.

Savet

Uz ovo ukusno i pikantno jelo možete, kao prilog poslužiti pire krompir ili makarone, što je dodatna kombinacija.