

## ***Beli paprikaš sa pecurkama i belim mesom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

време припреме: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 crni luk
- 2 **cešnj**abelog luka
- 1 belo pilece meso bez kosti
- 300 g šampinjona
- 2 **dl**kisele pavlake
- 1,5 **dl**mleka
- **maloulja** ili margarina
- **prstohvat**zacina

### **Priprema**

Ocistiti crni i beli luk i iseci, belo meso iseci na vece kocke, šampinjone (ili druge pecurke po želji) iseci na manje kocke i krompir ocistiti i iseci na kocke.

Na malo ulja ili margarina prodinstati crni i beli luk, kad dobije lepu žutu boju dodati belo meso. Nastaviti dinstati i dodati gljive. Kad pecurke puste sok dodati krompir i još par minuta prodinstati. Zaciniti sa soli, biberom i zacinima po želji i ukusu i uliti mleko da pokrije smesu. Kuvati dok krompir ne omekša (po potrebi dodati mleka ili vode) i par minuta pre nego što se skine sa vatre dodati kiselu pavlaku i ostaviti da uz stalno mešanje "baci kljuc" - provri na momeat. Prijatno

### **Savet**