

Svinjski paprikaš sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gsvinjetine**
- **300 gšampinjona**
- **500 gcrnog luka**
- **4 cenabijelog luka**
- **150 gslatke pavlake**
- **500 gkrompira**
- **malosoli**
- **1 kašicicasuvog biljnog zacina**
- **2šargarepe**

Sos:

- **1kisela pavlaka**
- **1 kašikamajoneza**
- **1 kašikasenfa**
- **1 kašikasuvog vlašaca**

Priprema

Meso isjeci na kocke, a šargarepu na kolutove. Crni i bijeli luk sitno isjeckati i staviti da se dinsta 15 minuta. Zatim dodati meso i šargarepu i sve dobro izmiješati. Šampinjone isjeci na pola i posle 10 minuta i njih dodati i zaciniti po ukusu (so, zacin, malo bibera) šta ko voli. Možete dodavati po malo vode dok se dinsta. Pred kraj dodati pavlaku za kuhanje i još malo dinstati.

Krompir oguliti, isjeci na 4 dijela i staviti da se kuva (posoliti). Kad je sve gotovo servirati. Uz jelo spremiti i sos (pavlaka, majonez, senf, vlašac i bijeli luk ko voli).

Savet

Može se koristiti i neko drugo meso(junetina ili teletina).