

Šareni prilog



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** glavice crnog luka
- **3** manje paprike babure
- **10** **krupnih** šampinjona
- **100** g suvih kobasica
- **3** kašike maslinovog ulja
- **3** kašike ulja
- **1/2** veze peršuna - list
- **po ukusu** začini
- **1** dl paradajz corbe

Priprema

Iseckani crni luk dinstati na ulju da blago porumeni. Dodati seckanu papriku, seckani list peršuna i poklopljeno dinstati 10-ak minuta. Dodati seckanu kobasicu i šampinjone iseckane na tanje šnite. Dodati začine po ukusu (mleveni bosiljak, mleveni biber, suvi biljni začini, mllevenu cili papriku). Poklopiti i nastaviti dinstanje još 5 minuta.

Dodati paradajz corbu i ostaviti da se kreka dok tečnost ne uvri do pola.

Savet

Služiti uz pire krompir, testeninu, heljdu ili pirina. Ako ne stavite kobasicu, može biti posna varijanta.