

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 kobasicu**
- **3 kašikem maslinovog ulja**
- **3 kašike ulja**
- **1/2 veze peršuna - list**
- **po ukusuzacini**
- **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 zacine po ukusu (mleveni bosiljak, mleveni biber, suvi biljni zacin, mllevenu cili papriku). Poklopiti i nastaviti dinstanje još 5 minuta.

Dodati paradajz corbu i ostaviti da se krkca dok tecnost ne uvri do pola.

Savet

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