

## *Las kare sa šampinjonima*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** glas karea
- **300** gšampinjona
- **150** gpavlake za kuvanje
- **1-2**šargarepe
- **2** kašikesenfa
- **1** vezicaperšuna
- **1** glavicacrnog luka
- **5-6** cenabijelog luka
- **maloumbira**
- **20 ml**maslinovog ulja
- **2** kašikebrašna

### **Priprema**

Pripremiti marinadu (maslimovo ulje, umbir koji sam izrendala, sjeckan peršun malo bibera, so, bijeli luk). Meso dobro izlupati, namazati senfom i staviti u marinadu (može da stoji duže ali ne mora). U vecu šerpu sipati ulje da se ugrije pa dodati sitno sjeckan crni luk, malo propržiti pa dodati meso koje sam prethodno uvaljala u brašno. Propržiti sa obje strane. Zatim dodati šargarepu koju sam isjekla na sitne krugove, promiješati i dodati cašu vode. Dinstati 10 minuta pa onda dodati isjecene šampinjone i pavlaku. Za prilog sam spremila pire ali može i riža.

### **Savet**

Može se koristiti (piletina i teletina) u zavisnosti šta ko voli. Ako volite da ima više safta dodati dvije aše vode.