



Piščančji zrezki v gobovi omaki

Chef Irena Šink

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: čisto lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Zrezke malo posolimo in jih popečemo na vročem olju. Prestavimo jih na krožnik in naredimo omako. Na olju prepražimo čebulo toliko da malo porumeni, dodamo gobice in pražimo toliko časa da izpari voda. Pomokamo, dodamo strt česen in ko zadiši zalijemo z vodo do primerne gostote. Dodamo baziliko, origano, goveje kocke in zrezke ter kuhamo približno 15 minut. Na koncu dodamo še smetano in peteršilj.

OMAKA

- 10 dag čebule
- 4 dag maščobe
- 40 dag gobic
- 2 jedilna žlica moke
- 1 ščepec bazilika
- 1 ščepec origano
- 1 dcl smetane
- 1 ščepec peteršilja
- 2 česna