

Pevac u vinu

Za 4 osobe

Testo

4 bataka sa karabatakom
150 g slanine
2 šargarepe
2 glavice luka
10 komada arpadžika
150 g šampinjona
4 čena belog luka
1 $\frac{1}{2}$ dl vode
1 $\frac{1}{2}$ dl crvenog vina
1 dl soka od paradajza
malo brašna
so i biber
 $\frac{1}{4}$ kašičice šećera
lovorov list
 $\frac{1}{2}$ dl konjaka

Prilog

kuvana testenina

Dekoracija

peršunov list

Način pripreme

1. U tiganju propržiti slaninu. Zatim je izvaditi iz masnoće te ostaviti sa strane. Posoliti i pobiberiti batake, pa ih uvaljati u brašno. Zatim ih propržiti na masnoći od slanine. Izvaditi ih sa strane. Na preostaloj masnoći od slanine u tiganju propržiti crni luk, šargarepu i nožem zgnječeni beli luk. Posoliti ih i dinstati svega nekoliko minuta, povremeno mešajući. U tiganj naliti konjak, pa flambirati povrće.
2. Pripremljene namirnice sjediniti u šerpu, pa dodati vodu, vino, arpadžik i cele šampinjone. Sve začiniti solju i biberom. Zatim dodati sok od paradajza, šećer i lovorov list.
3. Poklopiti šerpu poklopcem, te krčkati jelo na umerenoj temperaturi 20-30 minuta, povremeno mešajući.
4. Servirati gotovo jelo uz testeninu i ukrasiti seckanim peršunovim listom.