

# 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.