

## Rezanci s puranom in gobami



### Priprava:

Puranje zrezke narežite na manjše trakove, jih posolite in popoprajte. Na olju prepražite čebulo, dodajte meso in čez dve minuti tudi gobe. Med praženjem večkrat premešajte. Ko se voda od gob in mesa pokuha, ob strani ponve prepražite moko. Prilijte vino, smetano in po potrebi tudi malo vroče vode – toliko, da omaka postane primerno gosta. Na zmernem ognju dušite 25 minut.

Proti koncu dušenja skuhajte testenine. Za to omako priporočamo srednje široke jajčne rezance. Ko so rezanci kuhani, jih odcedite, pripravljene omake dodajte sveže narezan peteršilj in jo prelijte po rezancih. Jed bo še boljša, če boste nanjo grobo naribali malo parmezana.

Dober tek!

### Priloge, ki jih priporočamo:

solata

**Čas priprave:** 15 do 30 min

**Težavnost:** Kuhar začetnik

### Sestavine:

- 4 puranji zrezki
- sol in poper
- 4 žlice olja
- 1 žlica sesekljanе čebule
- 40 dag narezanih gob
- 1 žlica moke
- 1 dl belega vina
- 2 dl sladke smetane
- peteršilj
- parmezan