

Svinjski file sa sosom od šampinjona



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 svinjska filea
- 500 g šampinjona
- 2 glavice crnog luka
- 1 šargarepa
- 500 ml soka od paradajza, može i svež
- 1 kašika brašna
- zacini
- ulje

Priprema

Šampinjone ocistiti, iseci na listice. Luk ocistiti i iseci na kockice. Šargarepu ocistiti i isecu na kružice. Staviti ulje u šerpu, dodati luk i malo ga prodinstati. Zatim mu dodati šargarepu i šampinjone i ostaviti da se malo prokrcka, dok šampinjoni puste vodu. Staviti zacine, soli, bibera, vegete. Krckati ih petnaestak minuta, pa dodati sok od paradajza, ostaviti uz povremeno mesanje nekih dvadesetak minuta još na šporetu. Ako radite sa svežim paradajzom, oljuštiti ga i iseci na listice, ostaviti da se krcka dok ne ispari višak vode. Kad ispari dobar deo vode ako vam se ucini da je sos malo rei u cinij razmutiti kašiku brašna sa malo vode, da se razbiju grudvice i uliti u sos, dobro izmešati i kad provri i zgusne se skloniti sa šporeta.

File iseci na snite, posoliti i malo ga obariti. Otkloniti višak vode, naliti ulje i dobro ga zapeci sa svih strana, da porumeni.

Pecene filee staviti na tanjir i preliti obilno sosom.

Savet

Služiti uz pavlaku i salatu i ašu vina. PRIJATNO!!!