Svinjetina sa povrcem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**svinjskog mesa
- **1 struk**praziluka
- **300 g**šampinjona
- **600 g**krompira
- **3**paradajza
- **malo**suvog biljnog zacina
- **malo**bibera
- **malo**ulja

Priprema

Meso, krompir i paradajz iseci na kocke, praziluk na kolutove a šampinjone na listice. Na ulju propržiti meso, dodati praziluk i šampinjone.

Dinstati dok ne uvri tecnost pa dodati krompir i paradajz.

Zaciniti, pržiti još 10-ak minuta pa sipati u vatrostalni sud. Naliti vodom i peci oko sat vremena.

Savet