

Svinjetina sa kackavaljem u pivu



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** svinjske krtine
- **4** šargarepe
- **3** glavice crnog luka
- **200 g** tankih parcadi kackavalja
- **250 ml** piva
- **200 ml** paradajz sosa
- **1 kašika** suve mente
- **2 kašike** senfa
- **1/2 kašike** origana
- **1 kašika** mešavine zacina
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** mlevenog crnog bibera

Priprema

Crni luk isecite na režnjeve. Meso isecite na tanke šnicle, a šargarepu na tanke krugove. Na zagrejanom ulju prodinstajte crni luk, promešajte pa kada omekša dodajte šargarepu i meso.

Kada meso pobeli dodajte mentu, origano i mešavinu zacina. Posolite, pobiberite i promešajte. Dodajte senf i pivo.

Dodajte paradajz sos, promešajte, poklopite i dinstajte dok meso ne omekša.

Sadržaj zatim prerucite u uvec pleh i na njega poreajte parcad kackavalja.

Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni 15-20 minuta. Služite dok je toplo.

Savet