

# **Svinjsko meso sa povrcem**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1/2 kg**svinjskog mesa od buta
- **2 vece** glavice crnog luka
- **1 manji struk**praziluka
- **300 g**svežih paprika
- 2ljute paprike
- **200 g**šampinjona
- **2 veca cešnjabelog luka**
- **200 ml**belog vina
- **100 ml**domaceg, kuvanog, paradajza
- **2 kašicice**aleve paprike
- **1 kašika**svetle iseckanog peršuna
- suvi biljni zacin
- biber
- ulje

## **Priprema**

Svinjsko meso iseci na kockice. Crni luk iseci na režnjeve, praziluk na krugove, takođe i papriku iseci na krugove, beli luk sitno iseckati, a šampinjone iseci na krupnije komade.

Na malo ulja staviti iseckano meso, crni luk, beli luk i praziluk, kao i iseckanu papriku (slatku i ljutu). Posuti sa biberom i suvi biljni zacin, dobro promešati i, na tijoh temperaturi, dinstati.

Kada je voda skoro isparila, koju je meso i povrce ispustilo, uliti belo vino i nastaviti sa dinstanjem.

Jelo, celo vreme, dinstati poklopljeno (poželjno bi bilo da poklopac ima rupice, da bi para izlazila) i na tihoj temperaturi. Kada je vino isparilo, do pola, dodati pecurke, doliti kuvani paradajz, dodati alevu papriku i iseckani peršun. Dobro promešati, ako je potrebno, još dosoliti i krckati dok se tecnost malo zgusne.

Poslužiti sa krompir pireom, salatom po izboru i, naravno, sa pivom. Prijatno!

### **Savet**