

## **Pecenje u sosu s povrcem**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 gsvinjskog pecenja**
- **1 strukpraziluka**
- **1šargarepa**
- **1 crvena paprika iz turšije**
- **2 kašikepavlake**
- **1 dlvode**
- **1 dlbelog vina**
- **malomargarina**
- **po ukususuvog biljnog zacina i bibera**

### **Priprema**

Praziluk i šargarepu iseci na kolutove, pa ih propržiti na malo margarina. Dodati seckanu papriku i nastaviti prženje. Kada je povrce uprženo, dodati pecenje iseckano na vece kocke i naliti sa vodom i vinom. Dodati suvi zacin i biber, nastaviti sa dinstanjem, dok više od polovine tecnosti ne ispari. Skloniti sa vatre i umešati pavlaku.

### **Savet**