

Kare sa sosom od povrca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskog karea
- **2 srednje glavice** crnog luka
- **2** paprike
- **3** šargarepe
- **5** paradajza
- **3** krompira
- **2 dl** vode
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **po ukusu** soli i bibera

Priprema

Crni luk isecite na kolutove, papriku i paradajz na kocke, šargarepu narendajte. Na ulju prodinstajte crni luk, dodajte šargarepu, nastavite dinstati nakon nekoliko minuta, dodajte papriku i paradajz i dinstajte još nekoliko minuta. U vodu umešajte suvi biljni zacin. Meso popržite na ulju samo da dobije malo boju, krompir isecite na kolutove. U nauljen pleh poreajte krompir, na to meso zatim povrce i prelijte vodom. Pecite na 200 stepeni, oko 60 minuta. Izvadite meso i krompir, a povrce zgnjecite i poslužite sa mesom.

Savet