

Svinjski file sa povrcem



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1**svinjski file
- **2** glavice crnog luka
- **4** šargarepe
- **5** crvenih paprika
- **1/2** dlulja
- **2** dlvode
- **po potrebi**soli
- suvi biljni zacin
- biber
- **5** kašikatomatina

Prilog:

- **1** šolja pirinca

Priprema

Meso iseci na kockice, luk na režnjeve, papriku na kocke i šargarepu na kolutove. Sve izmešati i sipati u pekac. Sipati suvi biljni zacin, so, biber i tomatino. Dobro izmešati, prelitи uljem i vodom. Poklopiti i staviti u rernu na 180°C 1 h. Potom otklopiti, promešati i vratiti u rernu otklopljeno na 15 minuta da voda ispari i da se zapece.

Pirinac skuvati u slanoj vodi..

Savet

Umesto sveže paprike može da se koristi i peena, ali nju staviti 15 minuta pred kraj peenja.