

Svinjsko meso sa kecapom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** svinjskog mesa od buta
- **300 g** šampinjona
- **100 ml** kecapa
- **100 ml** belog vina
- **150 ml** pavlake za kuvanje
- **2 srednje glavice** crnog luka
- **3 veka češnj** belog luka
- **1 kašičica** crvenog mlevenog bibera
- **1/2 kašičice** crnog mlevenog bibera
- **2 kašičice** suvog biljnog začina
- **1 kesica** krem sosa od pecuraka
- ulje

Priprema

Meso iseci na kockice i staviti, na zagrejano ulje, da se dinsta. Meso dinstati, uz povremeno dodavanje vode, dok ne omekša.

Kada je meso omekšalo ubaciti sitno iseckani crni i beli luk. Dinstati, dok se luk ne pretvori u kašastu smesu, pa dodati šampinjone, isecene na listice.

Odmah sipati i belo vino i dinstati, u polupokrivenoj posudi, dok tecnost ne ispari.

Zatim sipati kecap, promešati i dodati navedene zacine (crveni biber, crni biber i suvi biljni zacin). Pustiti da provri.

Krem sos pripremiti prema uputstvu sa kesice i dodati u jelo. Dobro promešati, sipati pavlaku za kuvanje i pustiti da provri. Krckati dva minuta, skloniti sa vatre i poslužiti.

Savet