Svinjsko meso sa crvenim vinom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**svinjskog filea
- **2 srednje glavice**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **200 g**šampinjona
- **100 ml**crvenog vina
- **150 ml**pasiranog paradajza
- **3 kašike**paradajz pirea
- **2 listica**lorbera
- sveže zacinsko bilje
- (bosiljak, žalfija, nana i maticnjak)
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje

Priprema

Svinjsko meso iseci na kocke i staviti sa, sitno iseckanim, crnim i belim lukom, da se dinsta na zagrejanom ulju. Dodati i listice lorbera, poklopiti i, na tihoj temperaturi, dinstati, dok meso ne omekša, a luk se pretvori u kašastu smesu.

Zatim dodati krupno isecene šampinjone, sipati crveno vino i dinstati dok ne ispari pola tecnosti. Pasirani paradajz i pire paradajz dobro sjediniti, pa dodati u meso. Zaciniti biberom i suvim biljnim zacinom, po ukusu. Ubaciti i sitno iseckano zacinsko bilje. Dobro promešati i krckati dok se sos ne zgusne.

Poslužiti uz prilog po želji.

Savet