

## *Povrce i svinjski file*



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 svinjski file
- 2 crvene paprike
- 1 žuta paprika
- 1 crveni luk
- 1 crni luk
- 2 šangarepe
- 1 paradajz
- 2 kašikeulja
- po ukususoli
- po ukusubibera

### **Priprema**

Svinjski file iseci na male komade (male šniclice) posoliti i pobiberiti. Na kašiki ulja propržiti file na jakoj temperaturi da se zarumeni. Povrce (paprike, šangarepu) iseci na prutice, luk na rebarca, paradajz oljuštiti i iseckati na kockice. Svo povrce staviti u pekac posoliti i pobiberiti i dodati meso sipati kašiku ulja izmesati poklopiti i staviti u rernu na 200°C. Peci dok povrce ne omekša.

### **Savet**

Brzo i ukusno jelo.