

## Svinjsko meso sa crvenim vinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **700 g** svinjskog mesa od buta
- **300 g** šampinjona
- 2 srednja crna luka
- 2 **cen**abelog luka
- 3 manja paradajza
- 2 ljute papricice
- **1 kašika** paradajz pirea
- **200 ml** crvenog vina
- 2 **kašice** suvog biljnog začina
- **1/2 kašice** mlevenog bibera
- **1 kašica** timijana
- **1 kašica** miroije
- **1 kašica** šecera
- **100 ml** vode
- **1 kašica** brašna
- ulje

### Priprema

Svinjsko meso iseci na kocke. Šampinjone, ako su mali, ostaviti ih cele, a ako su veci preseći ih na pola. Ljute papricice iseci, ukoso, na deblje trake. Paradajz oljuštiti i iseci na kockice. Crni luk iseci na rebarca, a beli luk iseckati sitno.

Ulje sipati u dublju posudu i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje ubaciti, isecene, šampinjone i pržiti, bez

poklapanja. Kada šampinjoni porumene izvaditi ih, rešetkastom kašikom, u tanjir. Držati na toplom (na šporetu).

U isto ulje staviti meso da se dinsta. Ne soliti. Meso dinstati na srednjoj temperaturi, dok ne ispari voda koju je meso pustilo. Zatim ubaciti iseckani crni i beli luk, iseckani paradajz i, iseckane, ljute papricice. Krckati dok luk, malo, ne omekša, pa sipati crveno vino, paradajz pire, biozacin, biber, timijan, miroiju i šećer. Dobro promešati, poklopiti i, na tihoj temperaturi, krckati pola sata. Ubaciti ispržene šampinjone i krckati, još, pet minuta.

U 100 ml vode razmutiti kašičicu brašna, pa sipati u jelo. Dobro promešati, pustiti da se krcka 2-3 minuta i skloniti.

Poslužiti sa domacim hlebom i salatam, po izboru.

## **Savet**