

## ***Svinjetina u foliji***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** svinjskog mesa
- **500 g** šampinjona
- **2 glavice** crnog luka
- **4** paradajza
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 kašičica** bibera
- **po potrebi** ulja

### **Priprema**

Na zagrejanom ulju dinstati crni luk i šampinjone. Zatim dodati meso i paradajz i pržiti 15-20 minuta. Zaciniti po ukusu i rasporediti na 4 komada folije. Dobro ih zatvoriti i peci u rerni zagrejanom na 200 stepeni oko pola sata. Poslužiti direktno iz folije.

### **Savet**