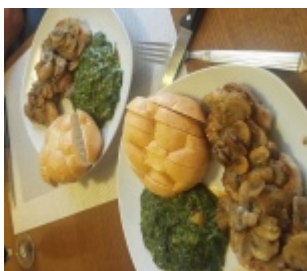


## *Svinjski biftek sa špinatom i gljivama*



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** svinjskog bifteka
- **500 g** špinata
- **100 g** mozzarelle
- **250 g** šampinjona
- luk
- suvi biljni zacin
- sol

### **Priprema**

Prokuhate špinat i dodate mu mozzarellu kako bi se sve zajedno sjedinilo, kuhate 10 minuta odprilike i ostavite na vrućem dok završite sa ostalom pripremom. Zatim isjecete jedan luk propržite i tome dodate gljive. Možete koristiti svježe ili već prokuhane iz konzerve. Odprilike kuhate 15 minuta dok ne dobiju svoju specifičnu boju i dok postanu mekane. Zatim istucate meso, malo ga nasolite i ispecete. Sve zacinite po svom ukusu. Dobar tek.

### **Savet**

Preporučujem da mozzarelle u špinat stavite po svom ukusu. Onoliko koliko želite.