

Svinjsko meso sa testeninom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** testenine (široki rezanci)
- **300 g** svinjskog mesa
- **1 glavica** crvenog luka
- **1 sveža** crvena paprika
- **1** ljuta papricica (ne mora)
- **1** veća šargarepa
- **300 g** šampinjona
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **4 češnja** belog luka
- **1 kašika** senfa
- suvi biljni zacin

Priprema

Meso i šargarepu iseci na sitne kockice, pa staviti na zagrejano ulje da se dinsta. Dinstati, na tihoj vatri, 10-ak minuta, pa dodati sitno iseckani crveni luk i svežu crvenu papriku, isecenu na rezanca. Dodati i iseckanu ljutu papricicu. Posuti biozacinom. Nastaviti sa dinstanjem, dok meso i povrce ne omekšaju, uz postepeno dodavanje vruće vode.

Pecurke iseci na deblje listice, pa ih dodati u jelo. Ubaciti i sitno iseckani beli luk. Dinstati dok ne ispari voda koju su pecurke pustile.

Kada se jelo ukrckalo, dodati kašiku senfa, promešati, pa dodati pavlaku za kuvanje. Sve dobro promešati, da se svi sastojci sjedine.

Testeninu skuvati, po uputstvu sa pakovanja. U tanjir sipati testeninu, pa preko dodati meso sa povrcem. Prijatno.

Savet