

Svinjsko meso sa povrćem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskog mesa
- **300 g** crnog luka
- **500 g** krompira
- **200 g** šargarepe
- **150 g** graška
- **maloulja**
- **malomešavine** zacina
- **malobibera**

Priprema

Crni luk i meso iseci na kocke, šargarepu na kolutove a krompir na kriške. Grašak obariti. Na ulju dinstati luk pa dodati meso, mesavinu zacina i biber. Posle 20-ak minuta skloniti sa šporeta. Posebno pržiti šargarepu, dodati krompir, grašak i mešavinu zacina, sipati 300 ml vode i dinstati. Podmazati vatrostalni sud pa sipati polovinu povrca, zatim meso pa drugu polovinu povrca. Sipati soljicu vode i peci u rerni 30 minuta na 200 stepeni. Izvaditi iz rerne i promešati.

Savet