

Svinjetina sa povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskog mesa
- **1** struk praziluka
- **300 g** šampinjona
- **600 g** krompira
- **3** paradajza
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malobibera**
- **maloulja**

Priprema

Meso, krompir i paradajz iseci na kocke, praziluk na kolutove a šampinjone na listice. Na ulju propržiti meso, dodati praziluk i šampinjone.

Dinstati dok ne uvri tecnost pa dodati krompir i paradajz.

Zaciniti, pržiti još 10-ak minuta pa sipati u vatrostalni sud. Naliti vodom i peci oko sat vremena.

Savet