

Svinjsko meso sa povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** svinjskog mesa od buta
- **2 vece glavice** crnog luka
- **1 manji struk** praziluka
- **300 g** svežih paprika
- **2** ljute paprike
- **200 g** šampinjona
- **2 veka češnj** belog luka
- **200 ml** belog vina
- **100 ml** domaćeg, kuvanog, paradajza
- **2 kašice** aleve paprike
- **1 kašika** sveže iseckanog peršuna
- suvi biljni zacín
- biber
- ulje

Priprema

Svinjsko meso iseci na kockice. Crni luk iseci na režnjeve, praziluk na krugove, takoe i papriku iseci na krugove, beli luk sitno iseckati, a šampinjone iseci na krupnije komade.

Na malo ulja staviti iseckano meso, crni luk, beli luk i praziluk, kao i iseckanu papriku (slatku i ljutu). Posuti sa biberom i suvi biljni zacín, dobro promešati i, na tihoj temperaturi, dinstati.

Kada je voda skoro isparila, koju je meso i povrce ispustilo, uliti belo vino i nastaviti sa dinstanjem.

Jelo, celo vreme, dinstati poklopljeno (poželjno bi bilo da poklopac ima rupice, da bi para izlazila) i na tihoj temperaturi. Kada je vino isparilo, do pola, dodati pecurke, doliti kuvani paradajz, dodati alevu papriku i iseckani peršun. Dobro promešati, ako je potrebno, još dosoliti i krckati dok se tecnost malo zgusne.

Poslužiti sa krompir pireom, salatom po izboru i, naravno, sa pivom. Prijatno!

Savet