

Pecenje u sosu s povrćem



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** g svinjskog pecenja
- **1** strukpraziluka
- **1** šargarepa
- **1** crvena paprika iz turšije
- **2** kašike pavlake
- **1** dl vode
- **1** dl belog vina
- **malomargarina**
- **po ukusu** suvog biljnog začina i bibera

Priprema

Praziluk i šargarepu iseci na kolutove, pa ih propržiti na malo margarina. Dodati seckanu paprika i nastaviti prženje. Kada je povrće uprženo, dodati pecenje iseckano na veće kocke i naliti sa vodom i vinom. Dodati suvi začini i biber, nastaviti sa dinstanjem, dok više od polovine tečnosti ne ispari. Skloniti sa vatre i umešati pavlaku.

Savet