Svinjsko meso sa prazilukom

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**svinjskog mesa (od buta)
- **2**srednje šargarepe
- **1**veci struk praziluka
- **400 g**šampinjona
- **80 ml**crvenog vina
- **1 puna kašika**paradajz pirea
- **1 kašika**crvenog bibera
- **1 kašika**umbira (sveže izrendanog)
- **1 kašicica**sveže mlevenog crnog bibera
- **1 kašicica**kurkume
- **1 kašika**aleve paprike
- **3 veca cena**belog luka
- suvi biljni zacin
- ulje

Priprema

Svinjsko meso iseci na kocke.

Šampinjone iseci na deblje listice, šargarepu iseci na krugove, pa na cetvrtine, praziluk iseci na krugove i beli luk sitno iseckati. Navedene zacine pripremiti na manjoj tacni (umbir, crveni biber, crni biber, karkumu i beli luk).

Uzeti dublju posudu sipati ulje, pa staviti meso da se prži. Posuti ga suvim biljnim zacinom, po ukusu.

Meso pržiti dok promeni boju, pa dodati iseckanu šargarepu, praziluk, pecurke i sve navedene zacine. Dobro promešati, pa...

...sipati crveno vino, posuti sa jednom kašicicom suvog biljnog zacina i ...

...još jedanput dobro sjediniti sastojke.

Poklopiti posudu i, na tihoh temperaturi, krckati, oko, 40 minuta, odnosno, dok meso sasvim ne omekša. Pred kraj kuvanja dodati paradajz pire i alevu papriku.

Dobro promešati i krckati još 2 - 3 minuta.

Poslužiti sa pire krompirom i salatom, po želji.

Savet