

## *Svinjski file sa povrćem*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 svinjski file
- 2 glavice crnog luka
- 4 šargarepe
- 5 crvenih paprika
- 1/2 dlulja
- 2 dl vode
- **po potrebi** soli
- suvi biljni začini
- biber
- 5 kašika tomatina

#### **Prilog:**

- 1 šolja pirinca

### **Priprema**

Meso iseci na kockice, luk na režnjeve, papriku na kocke i šargarepu na kolutove. Sve izmešati i sipati u pekac. Sipati suvi biljni začini, so, biber i tomatino. Dobro izmešati, prelići uljem i vodom. Poklopiti i staviti u rernu na 180°C 1 h. Potom otklopiti, promešati i vratiti u rernu otklopljeno na 15 minuta da voda ispari i da se zapece.

Pirinac skuvati u slanoj vodi..

## **Savet**

Umesto sveže paprike može da se koristi i peena, ali nju staviti 15 minuta pred kraj peenja.