

Svinjsko meso sa kecapom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**svinjskog mesa od buta
- **300 g**šampinjona
- **100 ml**kecapa
- **100 ml**belog vina
- **150 ml**pavlake za kuvanje
- **2 srednje glavice**crnog luka
- **3 veca cešnjabelog luka**
- **1 kašicica**crvenog mlevenog bibera
- **1/2 kašicica**crnog mlevenog bibera
- **2 kašicice**suvog biljnog zacina
- **1 kesica**krem sosa od pecuraka
- ulje

Priprema

Meso iseci na kockice i staviti, na zagrejano ulje, da se dinstati. Meso dinstati, uz povremeno dodavanje vode, dok ne omeša.

Kada je meso omešalo ubaciti sitno iseckani crni i beli luk. Dinstati, dok se luk ne pretvoriti u kašastu smesu, pa dodati šampinjone, isecene na listice.

Odmah sipati i belo vino i dinstati, u polupokrivenoj posudi, dok tečnost ne ispari.

Zatim sipati kecap, promešati i dodati navedene zacine (crveni biber, crni biber i suvi biljni zacin). Pustiti da provri.

Krem sos pripremiti prema uputstvu sa kesice i dodati u jelo. Dobro promešati, sipati pavlaku za kuhanje i pustiti da provri. Krckati dva minuta, skloniti sa vatre i poslužiti.

Savet