

## *Svinjetina sa karamelizovanim lukom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** svinjskog mesa
- **4 glavice** crnog luka
- **2** šargarepe
- **1 kašika** šećera
- **1 kašičica** aleve paprike
- **2 dl** crnog vina
- **malomajcine** dušice
- **malosoli**
- **maloulja**
- **malobibera**

### **Priprema**

Svinjsko meso i šargarepu iseci na kocke, a crni luk na rebarca. Na malo ulja propržiti crni luk, zatim dodati šargarepu pa i nju kratko propržiti. Nastaviti sa dinstanjem dolivajući vodu po potrebi dok povrce ne omekša, a suvišna tecnost ne uvri. Zatim dodati secer i pržiti uz neprestano mešanje jedan minut. Svinjsko meso posebno propržiti na zagrejanom ulju da porumeni. Zatim ga ocediti od masnoce i sjediniti sa karamelizovanim lukom. Dodati mlevenu papriku i crno vino. Kuvati na umerenoj temperaturi dolivajući vodu po potrebi dok meso ne omekša. Pred kraj dodati majcinu dušicu, so i biber. Služiti uz rižoto.

### **Savet**