

Povrce i svinjski file



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** svinjski file
- **2** crvene paprike
- **1** žuta paprika
- **1** crveni luk
- **1** crni luk
- **2** šangarepe
- **1** paradajz
- **2** kašikeulja
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**

Priprema

Svinjski file iseci na male komade (male šniclice) posoliti i pobiberiti. Na kašiki ulja propržiti file na jakoj temperaturi da se zarumeni. Povrce (paprike, šangarepu) iseci na prutice, luk na rebarca, paradajz oljuštiti i iseckati na kockice. Svo povrce staviti u pekac posoliti i pobiberiti i dodati meso sipati kašiku ulja izmesati poklopiti i staviti u rernu na 200°C. Peci dok povrce ne omekša.

Savet

Brzo i ukusno jelo.