

Povrce iz rerne i dinstano meso



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** svinjske šnicle
- **2** crvene paprike
- **2** žute paprike
- **1 manja** tikvica
- **1 veka glavica** crvenog luka
- **1 veka glavica** crnog luka
- **6** šampinjona
- **2** šake cvetova brokolija
- **2** veće šargarepe
- **2** kašike ulja
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** aleve paprike

Priprema

Povrce sve lepo ocistiti, oljuštiti i iseci na željene oblike. Šargarepu prokuvati oko 5 minuta. Povrce staviti u vanglicu sipati 1 kašiku ulja, zaciniti suvim biljnim zacinom i solju izmešati. Sipati u vatrostalnu poklopiti i peci na 200°C. Pred kraj otklopiti povrce. Meso izlupati tuckom zaciniti suvim biljnim zacinom, alevom paprikom i biberom. U tiganj staviti kašiku ulja i na jakoj vatri zapeci šnicle. Kad porumene smanjiti temperaturu dolivati po malo vode i dinstati dok meso ne omekša.

Savet