

Svinjsko meso sa šampinjonima, prazilukom...



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** svinjskog mesa od buta
- **1** srednji struk praziluka
- **400 g** šampinjona
- **1** ljuta papricica
- **2** paradajza
- **1 kašika** paradajz pirea
- **1 kašičica** timijana
- **1 kašičica** mlevenog bibera
- **2 kašičice** suvog biljnog zacina
- ulje

Priprema

Meso iseci na kocke. Praziluk iseci na polukrugove. Paradajz oljuštiti i iseci na kockice. Ljutu papricicu iseci na krugove. Šampinjone iseci na pola (ako su krupni, iseci ih na 1/4).

Ulje sipati u, odgovarajucu, posudu i staviti ga da se zagreje. Na zagrejano ulje staviti meso da se dinsta, na srednjoj temperaturi. Meso dinstati, sve dok ne ostane, vrlo, malo tecnosti, koju je meso pustilo.

Zatim ubaciti praziluk i, sve zajedno, dinstati pet minuta. Potom dodati paradajz, papricicu i šampinjone. Promešati, pa ih posuti sa biberom, suvim biljnim zacinom i timijanom. Dobro promešati i dinstati dok meso ne omekša, a tecnost se malo ne zgusne.

Zatim dodati paradajz pire, promešati i ostaviti na vatri još pet minuta (probati da li treba još dodati zacina).
Poslužiti.

Savet