

Svinjsko meso i puno povrca



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** svinjskog mesa od buta
- **3 vece** glavice crnog luka
- **4 veka** cenabelog luka
- 2 vece šargarepe
- **200 g** šampinjona
- 2 srednja krompira
- 2 srednja paradajza
- **1 konzerva (280 g)** kukuruza šećerca
- **1 konzerva (260 g)** crvenog pasulja
- 1 ljuta papricica
- **200 ml** belog vina
- **400 ml** vode

Zacini:

- **1 kašika** aleve paprike
- **1 kašica** origana
- **1/2 kašice** timijana
- **1/2 kašice** kima
- **1/2 veze** peršuna
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Meso iseci na srednje kocke. Crni i beli luk sitno iseckati. Šargarepu iseckati na polukrugove, šampinjone iseci na deblje listice, krompir iseckati na kocke, paradajz oljuštiti i iseci na kockice, a ljutu papricicu iseci na krugove.

U dublju posudu sipati ulje i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje staviti iseckani crni luk. Promešati i na srednjoj temperaturi ga dinstati dok sasvim ne omekša. Ubaciti meso, promešati i dinstati 15-ak minuta. Zatim dodati šargarepu, paradajz, beli luk, krompir, ljutu papricicu i šampinjone. Promešati. Sipati vino i vodu. Posuti biberom i suvim biljnim zacinom (po ukusu), dodati alevu papriku, origano, timijan i kim. Promešati i kuvati pola sata, pa ubaciti kukuruz šećerac i pasulj, koji je prethodno dobro ispran pod mlazom tople vode.

Poklopiti i na tihoj temperaturi kuvati dok meso i povrce ne omekša i dok tecnost ne dobije potrebnu gustinu. Zatim dodati iseckani peršun, probati da li treba dodati još šta od zacina i skloniti jelo sa vatre.

Ovo, veoma ukusno, jelo poslužite sa salatom, po želji.

Savet