

# **Svinjetina u umaku**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **200 g** kockica svinjskog mesa od plecke
- **100 g** šargarepe (1 veca šargarepa)
- **50 g** crvenog luka (1/2 glavice)
- **1 kašica** slatke mlevene crvene paprike
- **malosoli**
- **malomaslinovog ulja**
- **150 ml** vode
- **50 ml** pavlake za kuhanje

## **Priprema**

Šargarepu oljuštiti i naseći na sitne kolutove. Ako je šira šargarepa po dužini je prepakovati pa onda seći na ploškice. Luk oljuštiti i sitno iseckati. Meso posoliti i uvaljati u brašno. U šerpi zagrejati malo ulja. Meso propržiti uz mešanje da dobije lepu boju cca 10 minuta.

Meso izvaditi u tanjur i ostaviti sa strane do upotrebe. Na ulju na kome se pržilo meso propržiti iseckan crveni luk na laganoj vatri da postane staklast, dodati sitno iseckanu šargarepu, promešati, kratko propržiti te podliti sa 50 ml vode. Šerpu poklopiti i dinstati cca 10 minuta. Dodati još 50 ml vode i poklopljeno dinstati još 5 minuta.

Dodati propržene kockice mesa, promešati, ako treba dodati još 50 ml vode i poklopljeno dinstati oko 10 minuta.

Skinuti poklopac, promešati, dodati slatkou mlevenu crvenu papriku i uz mešanje dinstati.

Na kraju se može dodati pavlaka za kuvanje (kada sva tekucina ispari) i dinstati još oko 5 minuta, odnosno dok se umak ne zgusne.

### **Savet**

U želji za nešto drugačijim okusom uvek pokušavam da hranu pripremam na jednostavan a opet različit nain. U prodavnici sam naišla na prelepe kockice svinjskog mesa od pleke i osmisnila sam novi okus sa namirnicama koje sam imala u kui. Prvi put sam radila sa pavlakom za kuvanje a drugi put bez pavlake.