

Svinjetina u ogrtacu



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** šnicli
- **400 g** šampinjona
- **1** glavicacrnog luka
- **300** gslanine pancete ili barene
- **200** gtrapista
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**
- **po ukususuv** biljni zacin
- **po ukusuruzmarin**

Priprema

Meso poreati u pleh. Zaciniti ga po ukusu so, biber, mešavina zacina, ruzmarin.

Glavicu crnog luka sitno iseckati i propržiti u to dodati oprane i isecene šampinjone. Dinstati dok voda koju su

pustili šampinjoni pustili ne uvri. Vrlo malo posoliti.

Prženim šampinjonima prekriteri meso u plehu.

Lente slanine poreati po širini pleha da prekrije šampinjone.

Narendati trapist. Pleh prekriteri folijom i peci u zagrejanoj pecnici na 220°C 25 minuta.

Posle 25 minuta skinuti foliju i vratiti na 5 minuta da jelo dobije zlatno žutu boju.

Ne treba dodavati ni vodu ni ulje. Meso i slanina ce pustiti svoje sokove.

Savet

Meso služiti uz neki prilog, ajvar, sir ili kajmak. Po vašem ukusu. Lagano i brzo jelo. Prijatno!