

Svinjski file sa krompiricima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompirica
- **1 glavica** crnog luka
- **2 do 3 kašike** masnoće
- **oko 700 g** svinjski file
- **2** sveže paprike
- **po ukusu** suvi začini
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

Priprema

Krompirice izrezati. Luka izrezati na tanke kriškice. Papriku izrezati na kolutove. Krompir, luk i papriku pomešati sa biberom, soom, začini, masnom (ja sam koristila domaću mast) i malo vode (pola čaše). Staviti da se peče na 200 stepeni oko 15 minuta. U međuvremenu svinjski file, posoliti i pobiberiti i propržiti na masanoci. Kad se zarumeni sa obe strane dodati u krompir. Prekriti folijom ili poklocom za pečenje i peći u umereno zagrejanoj rerni oko 15 minuta. Nakon toga skinuti foliju i dopeci da dobije boju. Prijatno!!!!

Savet