

Svinjsko meso u sosu sa povrćem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskih krmenadli
- **500 g** svinjskog vrata
- **300 g** paprika
- 1 ljuta papricica
- **1 vezica** mladog crnog luka
- **400 g** paradajza
- **1 kašika** paradajz pirea
- **200 g** šampinjona
- **3** cenabelog luka
- **1 kašika** senfa
- **1 kašika** worcester sosa
- **100 g** krem sira
- suvi biljni zacín
- mleveni biber
- peršun
- voda
- ulje

Priprema

Meso po malo zaseći po stranicama (da se ne bi skupljalo prilikom prženja) i začiniti ga suvim biljnim zacínom i biberom. Meso bi trebalo da bude debljine 1-1,5cm. Začinjeno meso ostaviti na stranu (ne mora u grižider) dok se sprema ostali sastojci. Papriku iseci na krupnije kocke, a ljutu papricicu (ko ne jede ljuto neka je izostavi) iseci na krugove. Mladi luk iseci na komade širine 1cm, a beli luk sitno iseckati. Paradajz (meni je bilo 3 paradajza) samo raseci na pola. Šampinjone oprati i iseci na pola (ako su krupniji onda ih iseci na četiri dela).

Pola vezice peršuna sitno iseckati.

U dublju i malo širu posudu sipati ulje i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje ubaciti isecene paprike (neljute). Na srednjoj temperaturi pržiti ih pet minuta, uz cesto mešanje. Rešetkastom kašikom izvaditi paprike u tanjir. Dodati još malo ulja i staviti pripremljeno meso. Povecati temperaturu da meso porumeni, naliti 50 ml vode, smanjiti temperaturu i dinstati meso dok omekša (povremeno dolivati po malo vode). Gotovo meso prebaciti u metalnu posudu i prekriti posudu sa alu folijom (da meso ostane toplo).

U istu masnocu ubaciti da se proprže šampinjoni. I njih izvaditi u tanjiric. Sada (ako je potrebno dodati malo ulja) ubaciti mladi luk. Njega pržiti samo dva minuta, pa dodati iseckani beli luk. Propržiti da beli luk pusti aromu, pa naliti sa 100 ml vrele vode. Poreati iseceni paradajz, secenom stranom na dole. Poklopiti i krckati 10 minuta. Skloniti poklopac i viljuškom samo "podignuti" ljusku sa paradajza. Paradajz izgnjeciti viljuškom, dodati ljutu papricicu, paradajz pelart, senf i worcester sos. Promešati, pa posuti suvim biljnim zacinom i biberom po ukusu. Krckati da se sos malo zgusne, pa dodati krem sir. Promešati da se sir otopi. Na kraju vratiti pržene paprike, šampinjone i dodati iseckani peršun. Promešati. Preko poreati prženo meso (malo ga "gurnuti" u sos), poklopiti posudu i krckati jelo pet minuta. Poslužiti ga sa prilogom po želji.

Savet