

Svinjski file sa krompirima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** svinjskog filea
- **500 g** šargarepe
- **600 g** krompira

Priprema

Svinjski file propržiti sa obe strane i iseci na parcice.

Krompir oguliti i iseci na krupnije komade.

Šargarepu oguliti i iseci na kolutice.

Sve to sjediniti i zaciniti.

Vatrostalnu ciniju poklopiti folijom.

Staviti da se peci u unapred zagrejanoj pecnici na 250 C. Poslužiti toplo.

Savet