

# **Svinsko meso na italjanski nacin**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kgsvinskog vrata**
- **5** paradajza
- **300 g**sira
- **200 g**majoneza
- so
- biber

## **Priprema**

Iseckati meso na parcad, posolite i biberite po ukusu, stavite meso na tiganj.

Na meso stavite paradajz.

Na paradajz dodajte majonez.

Na kraju ide narendan sir.

Zatvorite folijom i stavite u rernu da se pece. 15-20 minuta pre kraja pecenja sklonite foliju da sir porumeni. Prijatno!

## **Savet**