



NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- sol, poper
- 1/2 čebule
- malo majarona
- 1 korenček
- 4 svinjske zrezke
- 7 šampinjonov
- 1 čajna žlica moke
- 1/2 čajne žlice paradižnikove mezge

Svinjski zrezki v omaki

Chef Janja Kristan

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Zrezke potolčemo ter jih posolimo in popopravimo. Čebulo sesekljamo.

Čebulo pražimo, ko postane zlaturumene barve damo v ponev zrezke ter jih popečemo na obeh straneh.

Korenček in šampinjone narežemo na manjše koščke ter jih dodamo k mesu. Posujemo še z majaronom, ter prelijemo malo vode. Ponev pokrijemo ter dušimo 60 minut. Med dušenjem po potrebi dolijemo še malo vode.

V malo vode raztopimo žličko moke in pol žličke paradižnikove mezge. Po 50 minutah dušenja k zrezkom dolijemo moko in mezgo, premešamo ter dušimo še 10 minut. Nato odstavimo z ognja, malo ohladimo, ter postrežemo. Zraven lahko kot prilogo ponudimo testenine.

Dober tek!