

Svinjski kare na normandijski način

Za 2 osobe

500 g svinjskog karea
2 kašike ulja
25 g margarina
1 glavica crvenog luka
200 g šampinjona
150 g komorača
100 g bundeve
2 dl belog vina
 $\frac{1}{2}$ jabuke
so i biber po ukusu
1 kašičica suvog začina

Prilog

400 g royal mix povrća

Način pripreme

Iseći svinjski kare na tanke šnite, posoliti, pobiberiti.

2. U tiganju zagrejati ulje i opeći kare dok meso ne dobije zlatno-žutu boju. Izvaditi meso iz tiganja u odgovarajuću posudu i ostaviti sa strane.

3. U isti tiganj, u masnoći od mesa, dodati oprane i na četvrtine isečene šampinjone. Propržiti dok ne porumene i sipati u posudu u kojoj je meso.

4. Zatim u tiganj dodati margarin, pa na njemu propržiti na rebarca isečen crveni luk, dok ne omekša, zatim na rezance iseckan komorač, izrendanu bundevu i izrendanu jabuku. Pržiti nekoliko minuta.

5. Vratiti šampinjone i meso u tiganj, naliti belim vinom, ubaciti dva čena belog luka, posoliti i pobiberiti po ukusu, kuvati nekoliko minuta.

6. Servirati toplo, zajedno sa sotiranim royal mix povrćem.