

# 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.