

## Svinjska pljučna pečenka



### Priprava:

Za **svinjsko pljučno pečenko** solimo in poporamo svinjsko ribico ter jo v ponvi na maslu na hitro popražimo. Nato jo vzamemo iz ponve in postavimo na toplo.

Na maslu popražimo seseklano čebulo ter primešamo brusnice in na lističe narezane šampinjone.

Dušimo, dokler jed ne postane mehka. Ko tekočina izhlapi, zgostimo z moko in prelijemo z rdečim vinom in juho. Omako nekaj časa kuhamo, nato pa jo prelijemo po mesu.

Dodamo še peteršilj, česen in preostale začimbe. Na močnem ognju dušimo, dokler **svinjska pečenka** ni pripravljena.

**Čas priprave:** 30 do 60 min  
**Težavnost:** Ljubiteljski kuhar  
**Vrsta menija:** glavna jed

### Sestavine:

- 60 dag svinjske ribice
- sol
- poper
- maslo
- 1 čebula
- 1 žlica brusnic
- 25 dag šampinjonov
- 1 čajna žlička moko
- 125 ml rdečega vina
- čista juha
- peteršilj
- česen
- 1 lovorjev list
- poprova zrna
- timijan
- bazilika