

uretina sa krompirom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** cureceg mesa
- **500 g** krompira
- **malo** šecera
- **po ukusu** so, biber i zacine
- **vezica** mladog luka
- **maloulja**

Priprema

Meso oprati i osušiti. Posuti ga šecerom i ostaviti preko noci da stoji. Sutradan oprati meso od šecera posoliti, pobiberiti i staviti zacine. Malo ga nauljiti i staviti da se pece sa krompirom isecenim na kolutove. Peci poklopljeno u vatrostalnu ciniju oko sat i po vremena. Poslužiti uz mladi luk ili neku sezonsku salatu po izboru.

Savet