Gurmanluk



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**svinjskog mesa
- **500 g**domace sušeno meso
- **500 g**crnog luka
- **2 dl**paradajz soka
- **1 kašika**vinskog sirceta
- **4-5**biber u zrnu
- **po ukusu**aleve paprike
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**zacina
- **2 kašike**masti

Priprema

Meso i suvo meso iseci na male kocke i slagati u šerpu. Preko mesa staviti mast i crni luk secen na ražnjeve. Prziti na tihoj vatri, ne mešajuci. Kada meso omekša, dodati alevu papriku, sok od paradajza, sirce, biber u zrnu i posolliti po ukusu. Kuvati još 20-tak minuta. Kao prilog možete poslužiti pire krompir.

Savet