

Svinjski vrat sa pireom od celera



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800** gsvinjskog vrata
- **malosoli**
- **malobibera**

Pire:

- **300** gcelera
- **300** gkrompira
- **1** kašikasenfa
- **1** kašikavinskog sirceta
- **300** gblitve ili spanaca

Priprema

Celer i krompir isjeci na kocke i staviti u slanu vodu da se kuva.

Kad je povrce kuvano dobro ga izgnjeciti sa kašikom za pire. Dodati senf i sirce i dobro sjediniti. U to dodati isitnjen spanac ili blitvu. Sve dobro izmiješati.

Služiti uz svinjski vrat ili neko drugo meso. Meso samo posoliti, pobiberiti i pržiti na vrelom ulju. Prijatno!

Savet