Zecetina u sosu od slatke pavlake



težina: **tesko**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500-700 g**zecijeg mesa
- **100 g**crnog luka
- **100 g**kiselih krastavaca
- **100 g**slanine
- **100 g**kuvanog krompira
- **2 dlMoja Kravica Kuhinjica pavlake**
- **za kuvanje**
- **2 dl**ulja
- **po potrebi**so i biber
- **1 kašicica** peršuna
- **malo**otopljenog maslaca

Priprema

Zecetinu isecenu na parcad obarimo najpre u vodi (oko pola sata) dok ne omekša, a zatim usolimo, prelijemo otopljenim maslacem, pa stavimo u rernu na 200 C da porumeni. Za to vreme na zagrejanom ulju pržimo iseckani luk. Kada omekša, dodamo slaninu iseckanu na kockice. Kada se pocne osecati miris slanine, dodamo kisele krastavce, takoe iseckane na kockice. Kada puste vodu, dodamo krompir isecen na kockice. Dinstamo uz neprekidno mešanje. Na samom kraju posolimo, pobiberimo, dodamo **Moja Kravica Kuhinjica pavlaku za kuvanje** i iseckani peršun. Sos se servira iskljucivo topao.

Savet