Svinjski kare



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**svinjskog karea
- **2 kašike**masti
- so
- biber
- vorcester sos

Priprema

Šnicle karea dobro izlupati, pa na vrelom ulju propržiti da se zatvore pore na mesu. Uliti vorcester i presolac iz turšije. Nalivati povremeno vodom dok ne omekne. Posoliti, pobiberiti. Kada je meso mekano, ne nalivati vodu vec ostaviti da šnicle dobiju zlatno žutu boju.

Savet

Obavezno dodati neki kiseli presolac jer je on protivteža voresteru i daje poseban šmek...