

Grilovani svinjski vrat sa kurkumom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **min 2 šniclesvinjskog vrata**
- **po željikurkume**
- **malosoli**
- **malo bibera**
- **po potrebi uncokretovog ulja**

Priprema

Svinjski vrat posoliti i pobiberiti, a zatim dobro utrljati sa obe strane kurkumom (od prilične 3 dobre kašicice).

Sipati ulje u gril i ostaviti da se dobro zagreje. Šnicle svinjskog vrata peci oko 2 do 3 minuta sa svake strane, dok ne dobiju lepu boju, ili dok ne postanu reš. Grilovano meso služiti uz neku osvežavajuću salatu radi kontrasta. Prijatno!

Savet

U ovom sluaju ja sam služila meso uz našu omiljenu salaticu od krastavaca i jogurta :) Meso je jako sono, mekano, a kurkuma mu daje poseban ukus :)