# *Socno meso sa karamelisanim lukom*

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **400 g**svinjskog mesa
- **400 g**crnog luka
- **3 kašike**maslinovog ulja
- **250 g**pavlake za kuvanje
- **dosta**seckanog peršuna
- **1 kašika**zacinskog bilja
- **po ukusu**soli

## Priprema

Meso iseci na kockice željene velicine. Crni luk iseci na rebarca. Na maslinovom ulju staviti kockice mesa da se prže, treba da uhvate lepu rumenu boju sa obe strane. Kad dobiju boju izvaditi iz tiganja i ubaciti crni luk isecen na rebarca. Pržiti luk i mešati dok se ne karamelizuje odnosno dok ne dobije karamel boju. Vratiti kockice mesa u tiganj i zajedno pržiti još 10-tak minuta, dok se ne pomešaju sastojci. Dodati pavlaku za kuvanje, soli po ukusu i zacinsko bilje. Pustiti da se krcka još 4-5 minuta, koliko je potrebno da se sjedine sastojci. Skloniti sa ringle i dodati dosta seckanog peršuna. Dekorisati po želji i uživati u prelepom, osvežavajucem ukusu.

## Savet