

Svinjski vrat sa vrganjima i paprikama



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Priprema je:

- **2-3 kom**svinjskog vrata
- **5-6 kom**paprika seckanih
- **50 g**suvih vrganja
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **malom**levenog bibera
- **1 kesica**ododatka za gulaš
- **oko 1,5 dl**vode
- **2 kašik**emasti

Priprema

Svinjski vrat posoliti, posuti suvim zacinom i pobiberiti, uviti u prijanjajucu foliju i ostaviti sat-dva u frižideru da meso upije zacine.

Zacinjene i odstajale komade svinjskog vrata staviti u namašcenu vatrostalnu ciniju.

Suvi vrganji se mogu potopiti u toplu vodu da malo odstoje i da poprime vlažnost, ali u ovom slucaju nije potrebno zbog preliava, nego se mogu staviti potpuno suvi preko mesa.

Preko vrganja staviti naseckane sveže paprike ili iz zamrzivaca.

Preko paprika posuti malo soli, suvog zacina i mlevenog bibera.

U posebnu ciniju izruciti sadržaj dodatka za gulaš u prahu i razmutiti ga sa vodom.

Razmucen prah preliti preko složenih namirnica i odozgo staviti malo masti.

Poklopiti vatrostalnu ciniju i staviti u rernu da se krcka oko 35 minuta na 180 stepeni. Pred kraj pripreme proveriti viljuškom da li je meso meko.

Servirati toplo uz sezonsku salatu.

Savet

Meso i prilog u istoj posudi... Brza i jednostavna priprema, a spoj mesa sa ukusom vrganja i paprike je fantastian...