

Meso u saftu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gsvinjskog mesa
- **3** strukamladi crni luk
- **500** gpecuraka
- **2** kašikesenfa
- **1** cašapavlake
- **1** kašikazacinsko bilje
- **po ukusu**soli
- **grancicamiroije**
- **2** kašikeulja
- **1/2**limuna - sok

Priprema

Meso iseci na sitnije kocke. Staviti ga na zagrejanom ulju da se proprži, da uhvati rumenu boju. Smanjiti temperaturu pa dodati iseckan crni luk, a zatim i pecurke isecene na listice. Dinstati dok sva voda ne ispari. Posoliti i dodati zacinsko bilje. Umešati senf i pavlaku, dodati 1 dl vode i krckati na laganoj vatri još 20-ak minuta. Na kraju dodati isceen sok od limuna.

Krckati još par minuta. Skloniti sa šporeta i dodati miroiju. Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet