

Svinjska kolenica sa krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kolenica
- **8 srednjih** krompira
- **3** **cena** belog luka
- **1 srednja glavica** crnog luka
- **1/2** **veze** peršuna
- **1 kašika** tucane ljute paprike
- **1 kašika** origana
- **4-5** listalovora
- **po potrebi** so
- **po potrebi** biber
- **po potrebi** ulje

Priprema

Stavite kolenicu u šerpu, naliti vodom, posoliti i bariti oko pola sata, baciti vodu, naliti novom i nastaviti sa kuvanjem. Oljuštiti krompir pa ga kuvati zajedno sa kolenicom. Kada je meso skuvano, izvaditi ga iz vode, zaseci meso formirajući male džepove, pa ubaciti u njih beli luk isecen na listice.

Nauljiti pleh, staviti kolenicu, a oko nje proceen krompir, posoliti, pobiberiti, posuti origanom i tucanom ljutom paprikom.

Peci u zagrejanoj rerni na 250 C oko 20 minuta.

Crni luk oljuštiti i iseci na jako sitne kockice, pomešati ga sa sitno secenim peršunom. Izvaditi kolenicu iz rerne, pa posuti luk sa peršunom preko krompira i same kolenice (koju smo, nakon vaenja iz pecnice preokrenuli), vratiti u rernu još 5 minuta.

Služiti toplo. Ja sam poslužila uz sos od paradajza.

Prijatno.

Savet

Ukusno,a krajnje jednostavno jelo. Prijatno.