

Svinjski štapici u sosu od limuna



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** mesa
- **200 g** brašna
- **po potrebi** biber
- **po potrebi** suvi biljni zacín

Za sos_

- **60 ml** soka od limuna
- **1** limun - rendana kora
- **2 dl** vode
- **50 g** putera
- **1 ravna kašićica** kurkume
- **1/2 kašićice** bosiljka
- **1/2 kašićice** bibera
- **1/2 kašićice** šecera
- **1 kašićica** soli
- **1,5 kašika** brašna

Priprema

Pripremiti sastojke. Meso iseci na štapice širine 2 cm.

Svaki štapic pobiberiti i posuti suvim biljnim zacinom, pa uvaljati u brašno.

Peci u tiganju u dubljem ulju. Vaditi ih na ubrus kako bi se ocedio višak masnoce.

U šerpu sipati vodu, limun, dodati puter, kurkumu, so, biber, bosiljak, šećer i rendanu koru od limuna. Staviti da proključa, kada je ključalo 3 minuta dodati brašno, neprestano mešati kako ne bi bilo grudvica.

Kada je dobilo željenu gustinu skinuti sa vatre.

Poslužiti uz pečeno meso.

Savet

Sos pripremljen na ovaj način je osvežavajući, mojoj mami omiljen. Kurkuma je prisutna samo zbog boje, može i bez nje. Prijatno