

# **Svinjetina sa povrcem i soja sosom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je**

- **400 gsvinjskog buta**
- **1 kesabalkanske mešavine**
- **5 kašika soja sosa**
- **1 kašikagustina**
- **5 kašikaulja**
- **1 kašicicacili sosa**
- **po potrebibibera**
- **po potrebisoli**
- **2,5 dlvode**

## **Priprema**

Svinjsko meso iseci na kockice posoliti ga i pobiberiti. U dublji tiganj sipati ulje i staviti meso da se prži, kad je gotovo izvaditi ga iz tiganja.

U tiganj u kome smo pržili meso dodati balkansku mešavinu i dinstati na laganoj vatri po potrebi dodavati vode, kada povrce omekša vratiti meso u tiganj. Razmutiti soja sos sa brašnom i dodati 2,5 dl vode i to sipati u tiganj, dodati i cili sos. Po potrebi posoliti i krckati na laganoj vatri još 15 minuta.

## **Savet**

Uz ovo jelo služiti pirina kao prilog.