

Dinstani svinjski vrat



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 parcetasvinjskog vrata**
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**
- **1 kašikasenfa**
- **1 kašicicaaleve paprike**
- **2 kašikeulja**

Priprema

Ukloniti kosti sa mesa. Meso izlubati cekicem za meso, potom zaciniti meso solju, biberom, alevom i premazati senfom. Meso ostaviti bar 2,3h u frižideru da odstoji (još bolje je preko noci da ostane). U vreo tiganj sipati ulje i zapeci meso sa obe strane da lepo porumeni. Smanjiti temperaturu i uz dolivanje vode dinstati meso dok ne omekša.

Savet

Uz meso sam služila dinstani kiseli kupus i peenu papriku.