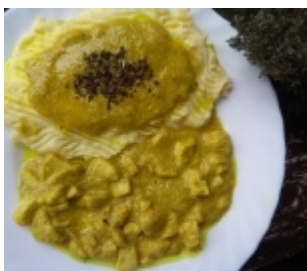


Marinirano belo meso



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** belog mesa
- **3 cenja** belog luka
- **4 kašice** kari zacina
- **1 čaša** jogurta
- **2 kockice** za supu
- **2 kašike** limunovog soka
- **po želji** bosiljka
- bibera
- **po potrebi** ulja
- **1 kašika** margarina

Priprema

Belo meso iseci na kockice. Zatim u odgovarajucu posudu sa poklopcem mesu dodati kari, malo ulja, limunov sok, izmrvljene kockice za supu, jogurt, biber, bosiljak i sitno iseckan beli luk. Smesu ostaviti da prenoci.

U tiganj sipati malo ulja, dodati kašiku margarina i marinirano meso da se prži.

Prži ti oko 30 minuta na umerenoj vatri. Poslužiti uz pire.

Savet

Marinada je odlična a meso sporo. Ključna stvar u celoj pripremi je da meso prenoći u marinadi!