

## *Dinstane svinjske kremenadle sa povrcem*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4**svinjske kremenadle
- **4** **glavice** crnog luka
- **3-4** šargarepe
- **4-5** paprike
- 2 sveža krastavca
- 1 mlada tikvica
- **1** **šoljap**asiranog paradajza
- **1** **šoljac**rnog vina
- **po ukusu**uvog biljnog zacina
- **po ukusu** soli
- **2-3** **listalovora**
- **malo** cilija u prahu
- **malo** mlevenog bibera
- **1** **kašicica** bosiljka
- **1** **kašicica** majcine dušice
- **1** **kašicicakarija**
- **po potrebi**ulja
- **1** **mala vezica**svežeg peršuna
- **nekoliko grancica** svežeg lista celera

### **Priprema**

Pripremiti prvo povrce. Paprike oprati i iseci na štapice, luk ocititi i saseckati na kockice. Šargarepu, tikvicu i krastavice oprati i narendati. Meso malo izlupati, usoliti i propržiti na ulju. Kada ste propržili kremenadle, ulje u kojem su se pržile prebaciti u dublju šerpu i u tom ulju dodati svo povrce, so i suvi biljni zacin. Sve izmešati i upržiti. Kada se povrce malo upržilo dodati propržno meso i naliti malo vodom. Krckati sve dok paprika i ostalo povrce ne omeša i meso bude mekano. Zatim dodati solju pasiranog paradajza i zacine pa lagano drvenom varjacom promešati da se sastojci sjedine. Povremeno protresti šerpu i doliti po malo vode ako je potrebno.

Na kraju kada je meso vec mekano, i paradajz i povrce vec ukrckano dodati solju crnog vina i krckati još malo. Poslužiti toplo.

## Savet

Prijatno :)