

Svinjska daca



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg svežeg svinjskog mesa
- paprika iz turšije (po želji)
- 2 glavice crnog luka
- biber
- suvi biljni zacin
- aleva paprika

Priprema

Iseći sveže svinjsko meso na osrednje komade, staviti ga u tepliju da se dinsta bez masti i vode. Posoliti vegetom, pobiberiti, i dalje dinstati. Zatim dodati seckanu turšiju i seckani crni luk.

Sve to dobro izdinjstati, bez ulja, jer ce meso samo pustiti masnocu.

Dodati alevu papriku, promešati i dodati vode, toliko da prekrije meso.

To prodinjstati odozgo još malo, pa staviti u rernu. Paziti da voda ne uvri skroz.

Vruće služiti. Prijatno!