

Svinjetina mexikana



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** svinjskog vrata
- **1 paket** meksicke mešavine
- **2 kašike** pinura
- **malosoli**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **2 kašike** brašna
- **maloulja**
- zacin Italijanska mešavina
- Gril kotlet
- Birdseye

Priprema

Meso iseci na male kockice, posoliti i uvaljati u brašno. U dubljoj tavi zagrejati ulje (da pokrije dno) i naglo propžiti, na meso staviti meksicku mešavinu povrca, podliti sa malo vode i poklopiti posudu. Nakon 5 minuta dodati malo brašna, pinur i zacine i opet podliti sa malo vode i kuvati poklopljeno cca. 35 minuta (probati da li je pasulj omekšao).

Savet