

Petlova kresta od sveže slanine



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8 kom.** sveže mesnate slanine sa kožicom
- **malosoli**
- **malobibera** mlevenog
- **malosudžuk** paprike

Priprema

Zamolite mesara da Vam nasece svežu mesnatu slaninu na reznjeve debljine 5 mm, ili ako nabavite svežu slaninu u komadu kao što sam ja onda je malo zaledite i secite na reznjeve.

Malo zaleene reznjeve slanine zasecajte na svaki santimetar prema kožici, ali vodite racuna da ne zasecate kožicu jer kožica mora ostati u celo.

So, biber i sudžuk papriku izmešajte i natrljajte svaki režanj slanine. U tiganj stavite malo ulja i pržite slaninu na srednjoj temperaturi oko 5 minuta ukupno uz okretanje u tri ture.

Savet

Veoma ukusan i dekorativan prilog uz mnoga jela, na koji sam naišla na svojim putešestvijama. Sveža slanina pripremljena na ovaj nain može se poslužiti kao toplo predjelo, a može biti i prilog nekom drugom jelu.