

Svinjski vrat sa kromporom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**svinjskog vrata
- **1 kg**krompira
- **1 cašakisele pavlake**
- **2 kašikesenfa**
- suvi biljni zacin
- biber
- **2 kašiciceslatke mlevene paprike**
- **1 kašicicaljute mlevene paprike**
- ulje

Priprema

Meso posuti suvim bilnjim zacinom i biberom. Uzeti dublju vatrostalnu ciniju (ne podmazivati je) i poreati meso.

Pomešati kiselu pavlaku i senf, pa sa tom smesom premazati poreano meso.

Krompir ocistiti i iseci na kockice. Staviti ga u dublju ciniju, pa ga posuti sa biozacinom, biberom i mlevenom paprikom (slatkim i ljutom). Pomešati rukama. Na kraju sipati malo ulja, pa pomešati (rukama) da svako parce bude obuhvaceno zacinima. Tako pripremljeni krompir rasporediti preko premazanog mesa.

iniju pokriti alu folijom (ne poklapati sa poklopcem) i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni, jedan sat.

Posle datog vremena izvaditi ciniju, skloniti foliju i vratiti jelo da se krompir zapece, još pola sata. Poslužiti uz salatu, po želji.

Savet