

Svinjski vrat sa kromporom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskog vrata
- **1 kg** krompira
- **1** **cašak** kisele pavlake
- **2 kašike** senfa
- suvi biljni zacin
- biber
- **2 kašice** slatke mlevene paprike
- **1 kašica** ljute mlevene paprike
- ulje

Priprema

Meso posuti suvim biljnim zacinom i biberom. Uzeti dublju vatrostalnu ciniju (ne podmazivati je) i pore?ati meso.

Pomešati kiselu pavlaku i senf, pa sa tom smesom premazati pore?ano meso.

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

Činiju pokriti alu folijom (ne poklapati sa poklopcem) i staviti da se pece, u prethodno zagrejanj 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