

Svinjski vrat sa pireom od celera



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** svinjskog vrata
- **malosoli**
- **malobibera**

Pire:

- **300 g** celera
- **300 g** krompira
- **1 kašika** senfa
- **1 kašika** vinskog sirceta
- **300 g** blitve ili spanaca

Priprema

Celer i krompir isjeci na kocke i staviti u slanu vodu da se kuva.

Kad je povrce kuvano dobro ga izgnjeciti sa kašikom za pire. Dodati senf i sirce i dobro sjediniti. U to dodati isitnjen spanac ili blitvu. Sve dobro izmiješati.

Služiti uz svinjski vrat ili neko drugo meso. Meso samo posoliti, pobiberiti i pržiti na vrelom ulju. Prijatno!

Savet