

## *Svinjsko meso u pikantnom sosu*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastoјci**

#### **Potrebno je:**

- **700** gsvinjskog mesa od buta
- **30** gbrašna
- **50** mlulja
- **50** gmargarina
- suvi biljni zacin
- biber

#### **Sos:**

- **1** glavicacrnog luka
- **1** glavicaljubicastog luka
- **2** cešnjabelog luka
- **1** sveža zelena paprika
- **1/2**ljute sveže papricice
- **2** kašikepikantnog senfa
- **1** kašikakoncentrata paradajza
- **100** mlbelog vina
- **1** kašikalimunovog soka
- **100** mlpavlake za kuvanje
- **1** žumance
- voda
- suvi biljni zacin
- biber

## **Priprema**

Meso oprati, dobro izbrisati (da se osuši), pa ga iseci na vece kockice.

U tiganj staviti ulje i margarin i zagrejati. Iseceno meso posuti sa brašnom, dobro promešati i izruciti na zagrejanu masnocu. Posuti sa zacinima.

Naglo ga propržiti da samo malo porumeni, pa ga izvaditi u tanjur i držati na šporetu.

Sos: Crni i ljubicasti luk iseci na rebarca, beli luk sitno iseckati, a papriku na krugove. Iseckano povrce staviti u masnocu gde se pržilo meso. Posuti zacinima, promešati i dinstati da malo, povrce, omekša.

Vratiti meso u povrce, dodati senf, koncetrat paradajza, limunov sok i..

...dobro promešati. Naliti vrelu vodu da pokrije meso i nastaviti sa krckanjem.

Krckati dok ostane pola tecnosti, pa...

...naliti belo vino i 100 ml vrele vode, promešati i nastaviti sa dinstanjem, još 10-ak minuta.

Pavlaku za kuhanje umutiti sa žumancetom i sipati u sos sa mesom. Dobro promešati, krckati 2-3 minuta, probati da li treba još zacina i skloniti sa šporeta. Poslužiti uz bareni pirinac ili uz krompir pire i, po mogucstvu, salatu od kiselog kupusa.

## **Savet**