

Svinjsko meso u slatkom sosu



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskog mesa
- **3 glavice** crnog luka
- **3 dl** soka od kajsije
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašičice** soli
- **3 kašike** šećera
- **1 puna kašika** brašna
- **1 dl** ulja za prženje
- **1 kašičica** slatke alevne paprike
- **vrlo malo** ljute alevne paprike

Priprema

Crni luk iseckati što sitnije, pa ga dinstati u ulju na laganoj vatri uz dodavanje vode, po malo. Kada blago smekša, dodajte svinjsko meso, koje ste usitnili na kockice. Promešati pa poklopiti, ostaviti da se dinsta 20-tak minuta.

Potom staviti suvi biljni zacin, so, šećer, slatku i ljutu alevu papriku i malo vode, tek toliko da ogrzne meso. Posle 10 minuta vrenja, stavlja se kašika brašna i sok od kajsije. Kuvati sve zajedno 5 minuta, pa skinuti sa vatre.

Možete poslužiti uz testeninu.

Savet