

Beli krompir sa mesom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** svinjskog karea
- 5 srednjih belih krompira
- **1 koren** šargarepe
- 3 kisele paprike iz turšije
- **1 kašika** sušenog povrca
- **0,5 dl** ulja
- **1 kašica** soli

Priprema

Krompir i šargarepu oljuštiti, krompir iseci na četvrtine, šargarepu na štapice, meso na kocke. Pripremiti sud i složiti pripremljeno povrce, dodati so, naliti vodom do polovine povrca i mesa. Poklopiti i kuvati desetak minuta, zatim dodati na rezance secene paprike, sušeno povrce i ulje. Ponovo poklopiti i nastaviti da se dinsta još petnaestak minuta. Probati viljuškom da li je povrce i meso mekano, ako jeste, skloniti sa vatre i služiti toplo.

Savet