Svinjetina u sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**svinjskog mesa
- **2 glavice**crnog luka
- **1 kašicica**aleve paprike
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **4 cena**belog luka
- **2 kašike**brašna
- **3 kašike**ulja
- **malo**origane
- **malo**bibera

Priprema

Na ulju dinstati sitno seckan crni luk. Zatim dodati meso iseceno na kocke i nastaviti sa dinstanjem. Zaciniti mešavinom zacina, alevom paprikom i biberom. Beli luk sitno iseckati dodati origano, brašno i malo vode, pa sipati u gotovo meso. Kuvati još 5-6 minuta. Skloniti sa šporeta i poslužiti uz rižoto ili pire krompir.

Savet