

Prasece nogice u saftu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8**prasecih nogica
- **3** glavice crnog luka
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **po ukusu** zacini
- **3 kašike** ulje

Priprema

Iseckati sitno crni luk, staviti ga u šerpu sa uljem i propržiti dok ne pocne da menja boju.

Zatim dodati nogice, posoliti, pobiberiti po ukusu, dodati malo vode, poklopiti šerpu i dinstati.

Dinstati oko sat vremena na tihoj vatri, povremeno dodavati po malo vode. Kad su nogice gotove, sipati pavlaku za kuvanje i dinstati još pet minuta. Nakon toga jelo je spremno za serviranje.

Savet