

Grilovani svinjski vrat sa kurkumom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **min 2 šnic**esvinjskog vrata
- **po želji**kurkume
- **malosoli**
- **malo** bibera
- **po potrebi**suncokretovog ulja

Priprema

Svinjski vrat posoliti i pobiberiti, a zatim dobro utrljati sa obe strane kurkumom (od prilike 3 dobre kašičice).

Sipati ulje u gril i ostaviti da se dobro zagreje. Šnicle svinjskog vrata peci oko 2 do 3 minuta sa svake strane, dok ne dobiju lepu boju, ili dok ne postanu reš. Grilovano meso služiti uz neku osvežavajuću salatu radi kontrasta. Prijatno!

Savet

U ovom služaju ja sam služila meso uz našu omiljenu salaticu od krastavaca i jogurta :) Meso je jako sočno, mekano, a kurkuma mu daje poseban ukus :)