

Restovana svinjetina u luku



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjsog mesa (šnicle)
- **500 g** crnog luka
- **4-5** krompira
- **2-3** šargarete
- so
- biber
- lovorov list

Priprema

Meso iseci na rezance, staviti u zagrejan tiganj i malo propržiti. Zatim iseckati luk i dodati zajedno sa mesom, ubaciti lovorov list i mešati 2-3 minuta, cisto da luk malo omekša, dodati malo vode i dinstati. Dinastati dok luk ne pocne da se raspada, da se lagano zgusne, dok ne pocne da lici na sos, uz povremeno dodavanje vode i mešanje... ceo postupak ne bi trebao da traje duže od 30 minuta. Pred kraj posoliti i dodati biber (slobodno malo više) jer biber daje glevni šmek sosu i mesu.

Pire: Krompir i šargarepu obariti, izgnjeciti (napraviti pire) ali ne do kraja, cisto da ostanu i neki komadici šargarepe i krompira. Dodati 1-2 kašike kisele pavlake, so i biber po ukusu. PS. Pire u koji ste stavili kiselu pavlaku ne ostavljati za sutra, sve iskoristite. Izuzetno ukusno i dekorativno.

Savet

Potrudite se da, kada god možete probate nešto novo! Ispunjavajte sebi želje, ugodite svojim ?ulima! Uzdravlje i

prijatno :)