

Prženija



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskog buta
- **7-8** kiselih paprika (turšije)
- **7-8** kiselih krastavica
- **po potrebi** ulja

Zacini:

- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvog biljnog začina
- **1/2 kašičice** bibera
- **1/2 kašičice** bosiljka
- **2-3** lovorova lista
- **3-4** karanfilica

Priprema

Meso saseckati na kockice, usoliti po ukusu i staviti u lepo nauljenoj šerpi na laganoj vatri. Papriku i krastavice takođe saseckati na kockice pa ih dodati mesu. Dodati začine i dinstati na laganoj vatri da esu lepo omekša i bude socno i da povrće takođe bude mekano. Po potrebi dolivati po malo vode kako meso ne bi bilo suvo. Krckati tako oko 1,5-2 sata. U toku dinstanja možete dodati i malo ulja.

Savet

Meso se dužim dinstanjem na laganoj vatri lepo omeksa i bude sono i pored zaina i povra veoma ukusno :-)