

Dinstani krompir sa svinjskim butom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gsvinjskog buta u komadu**
- **700 gkrompira**
- **4šargarepe**
- **150 mlulja**
- **po ukususuvi biljni zacin**
- **1 kašicabosiljka**
- **1 kašicakaria**

Priprema

Svinjski put iseckati na malo vece komade i prokuvati kratko 15-20 minuta.

Krompir i šargarepu ocistiti i saseckati. Krompir na komade, šargarepu na kolutove.

U vecu šerpu staviti krompir, šargarepu, prokuvalo meso, dodati suvi biljni zacin po ukusu, kari i bosiljak. Dodati ulje i naliti vodom da se prekrije smesa. Staviti na umerenoj vatri i krckati da se meso i povrce skuva i lepo omekša. Povremeno u toku dinstanja dolivati vodu po potrebi i dodati biljni zacin po ukusu da ne bi bilo ne slano. Kada se sve izdinsta i ostaviti tecnost malo manje nego koliko ste nalili na pocetku. (znaci manje nego da smesa bude u potpunosti preluvena)

Savet

Jako ukusno i jednostavno jelo. Meso dinstano na ovaj nain, na umerenoj temperaturi bude mekano i sono, a zajedno sa krompirom i zainima pokupi sve arome i ukuse i dobije se jedan jako lep, soan i ukusan ruak, uz svežu zelenu salatu ili kupus salatu pun pogodak :-) Prijatno :-)