

## *Dinstani krompir sa svinjskim butom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** svinjskog buta u komadu
- **700 g** krompira
- **4** šargarepe
- **150 ml** ulja
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **1 kašičica** bosiljka
- **1 kašičica** karija

### **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 izdinsti 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 način, na umerenoj temperaturi bude mekano i sočno, a zajedno sa krompirom i začinicima pokupi sve arome i ukuse i dobije se jedan jako lep, sočan i ukusan ručak, uz svežu zelenu salatu ili kupus salatu pun pogodak :-) Prijatno :-)