

Meso u saftu



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskog mesa
- **3 struk**amladi crni luk
- **500 g** pecuraka
- **2 kašike**senfa
- **1 caš**apavlake
- **1 kaš**ikazacinsko bilje
- **po ukusu**soli
- **granc**icamiroije
- **2 kaš**ikeulja
- **1/2**limuna - sok

Priprema

Meso iseci na sitnije kocke. Staviti ga na zagrejanom ulju da se proprži, da uhvati rumenu boju. Smanjiti temperaturu pa dodati iseckan crni luk, a zatim i pecurke isecene na listice. Dinstati dok sva voda ne ispari. Posoliti i dodati zacinsko bilje. Umešati senf i pavlaku, dodati 1 dl vode i krckati na laganoj vatri još 20-ak minuta. Na kraju dodati isceen sok od limuna.

Krckati još par minuta. Skloniti sa šporeta i dodati miroiju. Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet