

Prženija sa svinjskim butom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskog buta
- **7-8** kiselih krastavcica
- **7-8** kisele paprike
- **1 puna kašika** ljute tucane paprike
- **2 kašike** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašice** bibera
- **1 kašica** bosiljka
- **1/2 kašice** origana
- **100 ml** ulja
- **po ukusu** soli
- **2 lista** lovora

Priprema

Papriku i krastavciše saseckati na kockice. Meso takoe saseckati na komade. U šerpu sipati ulje i staviti povrce i meso. Naliti malo vode i staviti na šporet da se krcka, Posoliti po ukusu, dodati biljni zacin, biber, bosiljak, origano i list lovora.

Krckati na srednje jakoj vatri dok povrce potpuno ne omekša i meso bude mekano i socno. Po potrebi dolivati po malo vode u toku krckanja. Krckati oko 2 sata i na kraju umešati ljutu tucanu papriku.

Savet

Za one koji ne volje ljuto, ljutu tucanu papriku zameniti slatkom alevom paprikom. Poslužiti toplo uz pogau.
Prijatno!