

Švarma



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** g svinjskog mesa
- 1 limun - sok
- **2 kašike** kisele pavlake
- **1/2 kašice** aleve paprike
- **1/2 kašice** cimeta
- **1/2 kašice** mlevenog bibera
- **1/2 kašice** muskatnog oraha
- **1/2 kašice** karija
- **1/2 kašice** soli

Priprema

Iseckati meso na komade. U posudi pomešati alevu papriku, cimet, mleveni biber, muskatni orah, kari, so, pavlaku, sok o limuna i napraviti marinadu. Dodati iseckano meso, poklopiti i ostaviti u frižideru da odstoji nekoliko sati. Nakon toga meso možete pripremiti na dva nacina meso porežati u nauljenu tepsiju i peci 15-20 minuta na 220 stepeni uz povremeno mešanje, ili u tiganju na malo ulja i na jakoj vatri dok meso ne omekša. Ja sam pržila u tiganju jer mislim da bi peceno u rerni bilo isuviše suvo.

Savet