

Dinstani svinjski vrat



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 parce** svinjskog vrata
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **1 kašika** senfa
- **1 kašičica** alevne paprike
- **2 kašike** ulja

Priprema

Ukloniti kosti sa mesa. Meso izlubati cekicem za meso, potom zaciniti meso solju, biberom, alevom i premazati senfom. Meso ostaviti bar 2,3h u frižideru da odstoji (još bolje je preko noci da ostane). U vreo tiganj sipati ulje i zapeći meso sa obe strane da lepo porumeni. Smanjiti temperaturu i uz dolivanje vode dinstati meso dok ne omekša.

Savet

Uz meso sam služila dinstani kiseli kupus i peenu papriku.