

Marinirano belo meso



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjebelog mesa**
- **3 cenjabelog luka**
- **4 kašicicekari zacina**
- **1 cašajogurta**
- **2 kockiceza supu**
- **2 kašikelimunovog soka**
- **po željibosiljka**
- **bibera**
- **po potrebiulja**
- **1 kašikamargarina**

Priprema

Belo meso iseci na kockice. Zatim u odgovarajuću posudu sa poklopcem mesu dodati kari, malo ulja, limunov sok, izmrvljene kockice za supu, jogurt, biber, bosiljak i sitno iseckan beli luk. Smesu ostaviti da prenoci.

U tiganj sipati malo ulja, dodati kašiku margarina i marinirano meso da se prži.

Prži ti oko 30 minuta na umerenoj vatri. Poslužiti uz pire.

Savet

Marinada je odlina a meso sono. Kljuna stvar u celoj pripremi je da meso prenosi u marinadi!