

## *Svinjski vrat sa pirincem u sosu*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** veca komada svinjskog vrata sa koskom
- **1** šolja pirinca
- **1** kašika brašna
- **1/2** vezemirošije
- **2** cenabelog luka
- **po potrebi** vode
- **250 ml** mleka
- **1** kašičica senfa
- **6** jezgra oraha
- **1** kašičica putera
- **1** kašičica soka od limuna
- **4** kašike ulja
- **po potrebi** soli
- **po ukusu** peršunovog lista

### **Priprema**

Svinjski vrat oprati, posušiti i izlupati kuhinjskim cecicem. Staviti ga na zagrejano ulje i ispržiti sa obe strane. Posoliti, izvaditi meso, pa na istoj masnoci (ako nije zagorela), propržiti sitno seckan beli luk i seckane orahe, dodati brašno, pa propržiti i njega i naliti vodom. Vratiti meso u tiganj, dodati senf, promešati, pa kada malo ukreka dodati mleko i opranu, sitno seckanu mirošiju. Ostaviti da krcka još 10-15 minuta. Pred kraj dodati sok od limuna, promešati i skloniti sa plotne. Dok se meso krckalo, dobro opran i oče?en pirinac staviti u posoljenu vodu da se kuva (1 šolja pirinca, 5 šolja vode). Puter zagrejati, pa skuvan i oče?en pirinac propržiti na puteru i posuti opranim i sitno seckanim peršunovim listom. Servirati pirinac i svinjski vrat i prelići sosom od senfa i mirošije. Poslužiti toplo.

## **Savet**