

Svinjski but sa prokulicama



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gsvinjskog buta**
- **2 kašikemasti**
- suvi biljni zacin
- biber
- so
- **2 cenabijelog luka**
- **malobijelog vina**
- **1 pakovanje** smrznutih prokulica

Priprema

Meso isjeci na manje komade. Marinirati: so, biber, suvi biljni zacin, malo ulja, malo bijelog luka, malo bijelog vina. Ostaviti u frižider na sat, dva da odstoji.

U tepsiju staviti 2 kašike masti. Poreati meso. Poklopiti i peci sat vremena na 200 stepeni.

Prokulice dinstati 10-ak minuta sa malo vode i ulja. Zaciniti po ukusu.

Savet

Servirati iz neki sos. Ja sam posluzila uz sos sa bosiljkom za sva mesa!