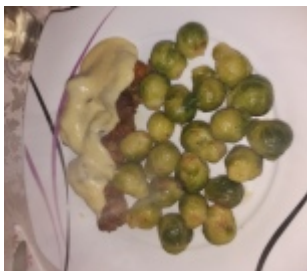


## *Svinjski but sa prokulicama*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** svinjskog 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. Porežati 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 poslužila uz sos sa bosiljkom za sva mesa!