

Socivo sa svinjetinom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gsvinjskog mesa
- **200** gslanine
- **300** gsociva
- **1** glavicacrnog luka
- **2-3** šargarepe
- **3** cenabelog luka
- **2** krompira
- **komad** celera
- **200 ml** paradajz soka
- **1-2** kašike gustina
- **1** kašika aleve paprike
- **po ukusu** soli, suvog biljnog zacina
- **po želji** lovorov list
- **po potrebi** ulja

Priprema

Meso iseckati na sitnije komade. Socivo skuvati u posebnoj šerpi i ocediti od vode. Slaninu iseckati na sitno i propržiti na malo ulja. Dodati sitno iseckan crni i beli luk, lovorov list (po želji), meso i dinstati dok meso ne promeni boju.

Šargarepu iseci na kolutove, krompir na kockice, a celer narendati na krupno. U meso i luk dodati vrlo malo vode (tek da prekrije dno) i nastaviti sa dinstanjem. Kada je meso napola dinstano, dodati šargarepu, krompir, celer i socivo i nastaviti sa kuhanjem.

Doliti paradajz sok i malo vode, posoliti, dodati alevu papriku i zaciniti po ukusu. U malo hladne vode razmutiti gustin, pa pred kraj kuhanja, u tankom mlazu, sipati u jelo koje se krcka. Mešati da se lepo sjedini i zgusne, pa kuhati još veoma kratko (oko pet minuta). Zatim prohladiti i poslužiti.

Savet