

Dinstani mladi krompir i svinjski but



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1-1,5 kg** mladih krompirica
- **1/2-1 kg** svinjskog buta
- **1 kašičica** majcine dušice
- **1-1,5 kašičice** karija
- **1/3 kašičice** bibera
- **1-2 kašike** suvog biljnog zacina
- **po potrebi** ulja
- **po potrebi** vode
- **po potrebi** soli

Priprema

Krompir ocistiti, pa one vece naseckati na komade, a manje ostaviti cele. Zaciniti ih suvim biljnim zacinom. Meso naseckati na komade i usoliti. U vecoj šerpi sipati ulje (oko jedne šoljice) i kada se zagreje izruciti krompir i meso. Promešati da se sve sjedini pa nalijte vodom da prekrije meso i krompir.

Krckati na srednoj temperaturi uz povremno dolivanje vode. Povremeno samo protresite šerpu i tek pa nekad samo promešajte lagano varjacom. Krckajte sve dok krompir i meso ne omekša.

Pri kraju krckanja dodati so i suvi biljni zacin po ukusu. Zatim dodati majcinu dušicu, kari i biber. Lagano promešati varjacom i krckati još malo uz povremeno drmanje šerpe. Po potrebi dolijte jos malo vode ako je suviše iskrckala.

Savet

Posluziti toplo uz svezu sezonsku salatu . Prijatno :)