

Prženija sa praži lukom i svinjskom pleckom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** praziluka
- **1 kg** svinjske plecke
- **1 mala** šoljica ulja
- **po potrebi** vode
- **po ukusu** soli
- **1 kašičica** bosiljka
- **1/2 kašičice** majcine dušice
- **malo** bibera
- **na vrh kašičice** cilijski prah

Priprema

Luk ocistiti i saseckati. Meso takođe saseckati na komade. U većoj šerpi sipati ulje i staviti da se zagreje pa ubaciti luk i meso. Promešati varjačom i doliti malo vode da se sve ukrcka uz povremeno mešanje i po potrebi dolivanje vode. Dodati so i začine i sve sjediniti.

Krckati sve dok luk ne omekša i meso ne bude mekano i socno. Poslužiti toplo.

Savet

Ovo možete kao npr i gulaš poslužiti uz testeninu, palentu, kaamak...i salatu po želji :) Jako je jednostavno za pripremu, a dobijete jako ukusan ruak :)