

Dinstane svinjske kremenadle sa povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 svinjske kremenadle
- **4** glavice crnog luka
- **3-4** šargarepe
- **4-5** paprike
- **2** sveža krastavca
- **1** mlada tikvica
- **1** šoljapasilanog paradajza
- **1** šoljacrnog vina
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **po ukusu** soli
- **2-3** listalovora
- **malo** cilija u prahu
- **malo** mlevenog bibera
- **1 kašicica** bosiljka
- **1 kašicica** majcine dušice
- **1 kašicica** karija
- **po potrebi** ulja
- **1 mala vezica** svežeg peršuna
- **nekoliko grancica** svežeg lista celera

Priprema

Pripremiti prvo povrce. Paprike oprati i iseci na štapice, luk ocititi i saseckati na kockice. Šargarepu, tikvicu i krastavice oprati i narendati. Meso malo izlupati, usoliti i propržiti na ulju. Kada ste propržili kremenadle, ulje u kojem su se pržile prebaciti u dublju šerpu i u tom ulju dodati svo povrce, so i suvi biljni zacini. Sve izmešati i upržiti. Kada se povrce malo upržilo dodati propržno meso i naliti malo vodom. Krckati sve dok paprika i ostalo povrce ne omekša i meso bude mekano. Zatim dodati solju pasiranog paradajza i zacine pa lagano drvenom varjacom promešati da se sastojci sjedine. Povremeno protresti šerpu i doliti po malo vode ako je potrebno.

Na kraju kada je meso vec mekano, i paradajz i povrce vec ukrckano dodati solju crnog vina i krckati još malo. Poslužiti toplo.

Savet

Prijatno :)