Svinjski vrat i krmenadle sa becarcem i pire krompirom

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za krmenadle i vrat:

- **3 komada**svinjskog vrata
- **3** svinjske krmenadle
- **po potrebi** soli
- **po potrebi** bibera
- **po potrebi** aleve paprike
- **po potrebi** suvog biljnog zacina
- **po potrebi**ulje za marinadu i przenje

Za becarac:

- recept objavljen za *Becarac sa testeninom*

Za pire:

- **700 g**belog krompira
- **1,5 dl**mleka
- **komad**putera ili ulje
- **po ukusu**so

Priprema

Svaku krmenadlu posuti sa malo navedenih zacina sa obe strane i reati u odgovarajuci sud. Na kraju preliti sa malo ulja. Ostaviti ih bar sat vremena u frižideru, a bolje je i duže. Vreme stajanja mesa nije uracunato u vreme

pripreme.

Krompir oljuštiti, iseci na kockice, staviti u manji lonac i naliti vodom. Kad provri voda posoliti i kuvati dvadesetak minuta. Onda ga procediti pa prvo dodati masnocu i malo umutiti mikserom, a onda dodavati mleko muteci i dalje mikserom. Na kraju dodati soli do željene slanosti.

Dok se kuva krompir pripremiti povrce za becarac i skuvati ga.

Odležalo meso pržiti u tiganju na malo ulja dok ne porumeni.

Prženi vrat i krmenadle služiti uz becarac i pire.

Savet

Veoma je ukusno kad se krmenadle ili vrat (mada je on soniji) služi uz jelo od povra i onda je sve zajedno sono.