

Svinjski vrat sa senfom i ruzmarinom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 parcetasvinjskog vrata**
- **4 kašikesenfa**
- **po potrebiruzmarin**
- **po potrebiso**
- **po potrebibiber**
- **po potrebiulje**

Prilog:

- **po potrebi** krompir

Priprema

Parcad svinjskog vrata obostrano malo izlupati, posoliti, pobiberiti i premazati kašikom senfa. Posuti ruzmarinom. Ostaviti da odstoji pola sata u frižideru.

U dublji tiganj zagrejati ulje, staviti meso i poklopiti. Kad ta strana mesa porumeni okrenuti je na dole. Kad su proprzene obe strane doliti u tiganj malo vode, poklopiti i dinstati meso dok ne omekša. Po potrebi posoliti još. Meso izvaditi i skloniti, a u tiganj dodati oljušten i isecen krompir i na istoj masnoci ispržiti.

Savet