

Svinjski vrat sa senfom i ruzmarinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** parčeta svinjskog vrata
- **4** kašikesenfa
- **po potrebi** ruzmarin
- **po potrebi** so
- **po potrebi** biber
- **po potrebi** ulje

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