Pikantno pecenje u luku

težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Glavno jelo:

- **300 g**svinjskog pecenja iseckano na kockice
- **1/4**paradajza
- **5-6 kolutica**ljute paprike
- **1 veca glavica**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **10-ak listica**sremuša
- **1/2 kašicice**ljute tucane paprike
- **1/3 kašicice**bibera
- **na vrh kašicice**suvog biljnog zacina
- **na vrh kašicice**umbira
- **na vrh kašicice**origana
- **na vrh kašicice**bosiljka
- **na vrh kašicice**peršuna

Salata:

- **1/2 glavice**izrendanog kupusa
- **1** limun
- **1 veci**paradajz
- **po ukusu**so
- **6 kašike**vode
- **1 cen**belog luka

Priprema

Izrendati kupus, istiskati ga zatim zaciniti ga sa limunovim sokom, soli po ukusu i razblaziti sa 5-6 kašika vode. Iseci paradaiz i beli luk, sve lepo promesati. Salatu ostaviti u frizideru dok spremate glavno jelo.

Iseckati pecenje na kockice, paradaiz, ljutu papriku, luk i crni i beli iseckati i sve zajedno proprziti. Dodati sledece zacine: biber, suvi biljni zacin, umbir, origano, tucanu papriku, bosiljak, peršun i sremuš. Pržiti na srednoj temperaturi 10-ak minuta i dodavati po malo vode.

Savet

Uživaj te u ovom pikantnom obroku.