

Bošotkanj



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskog mesa od buta
- **600 g** mesnate, dimljene, slanine
- **4** srednja luka
- **4** srednja paradajza
- **4** srednje, sveže, paprike
- **1** ljuta papricica
- mleveni biber
- suvi biljni zacini
- **1,5 kašičice** brašna

Priprema

Ovaj recept su mi dali prijatelji iz Maarske. Da biste znali koliko je ukusan, morate da ga isprobate...

Kolicina namirnica je data za 4 osobe (znaci, po osobi je potrebno - 250 g svinjskog mesa od buta, 150 g mesnate, dimljene, slanine, 1 srednji paradajz, 1 srednja, glavica crnog luka, 1 srednja, sveža, paprika, ljuta paprika, po ukusu, biber, suvi biljni zacini, 1/2 kašičice brašna), vi sami odredite koliko vam je potrebno.

Prvo pripremiti sastojke: Meso iseci na trake, a slaninu, luk i papriku iseci na kockice. Paradajz oljuštiti i, takođe, iseci na kockice. U veći, i dublji, tiganj staviti iseckanu slaninu. Šporet uključiti na srednju temperaturu i pržiti slaninu, dok ne pusti, prilično, masnocu. Zatim dodati iseckani luk, posoliti (ja sam posolila sa dve kašičice himalajske soli), promešati i nastaviti dinstanje (u polupokrivenoj posudi), dok luk ne postane staklast.

Ubaciti meso (bitno je da ga isecete na štapice), pobiberiti, po ukusu, promešati i produžiti dinstanje, u polupokrivenoj posudi. Meso dinstati dok ne pobeli i pustiti vodu. Zatim dodati isecenu papriku (slatku i ljutu) i iseceni paradajz. Dobro promešati i dinstati (i dalje polupokriveno), na tihoj temperaturi, oko jedan sat. Povremeno promešati. Pri kraju kuvanja, kada se corbica, malo, zgusnula, razmutiti brašno u, vrlo malo vode i sipati preko jela. Promešati, pustiti da vri dva minuta i skloniti sa vatre. Poslužiti, sa prilogom po želji (jelo može samostalno da se jede, kao što sam ja servirala, a možete kao prilog da poslužite krompir pire ili bareni pirinac...)

Za ovo jelo nije potrebna, dodatna, ni masnoca, ni voda. Znaci dinsta se u sopstvenom soku, zato je tako i ukusno..., ma preukusno je!!

Savet