

Svinjski kare na pekarski nacin i šareni rižoto



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 komada** svinjske pecenice (karea)
- **3 kašike** putera
- **1 glavica** crnog luka
- **1 kašika** brašna
- **300 ml** belog vina
- **1 kašicica** suvog zacina
- **3** kisela kornišona
- **1 kašicica** senfa
- **1 kašicica** mlevenog bibera
- **po ukusu** soli

Priprema

Svinjsku pecenicu (kare - krmenadle bez kostiju) oprati, prosušiti i lagano izlupati kuhinjskim cekicem. Posoliti ih, pobiberiti i ispržiti na zagrejanom puteru sa obe strane po par minuta. Izvaditi ih u posudu, poklopiti i ostaviti sa strane dok se sprema sos. U istom tiganju propržiti iseckan crni luk, dodati brašno pa i njega propržiti da požuti, sve vreme mešajući i dolivajući vino. Dodati suvi zacin, krastavcice iseckane na kolutove, senf, promešati, vratiti meso u tiganj i sve još malo prokrckati. Poslužiti uz šareni rižoto.

Savet