

Krompir pržen u saftu od mesa



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** komšvinjskog vrata ili krmenadle
- **5** krompira
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** aleva paprika
- **po ukusu** suvi biljni začini
- **po potrebi** ulje za prženje i marinadu

Priprema

Vrat, krmenadle ili obične šnicle posuti sa obe strane začinicima pa preliti sa malo ulja. Ostaviti u frižider da meso odstoji bar pola sata, a onda ga pržiti u tiganju sa zagrejanim uljem. Posle minut odmah okrenuti meso na drugu stranu kako bi se zappeklo i zadržalo sokove u sebi. Nastaviti pržiti da meso porumeni.

Dok se meso prži ocistiti krompir pa ga iseci na šnite i kuvati ga u šerpi 5-10 minuta, a onda prosuti vodu.

Kad je meso porumenelo okrenuti ga da se prži i sa druge strane. Ako ima mesta u tiganju možete odmah staviti krompir da se prži uz meso. Ako ne, kad izvadite meso dodajte krompir u tiganj da se prži u saftu - masnoci od mesa.

Ako je potrebno dodati još malo ulja (ne treba da ga bude puno) kao i začina koje ste koristili za meso.

Kad je krompir pržen i malo rumen (a bude prilično brzo jer je već malo kuvan) izvaditi ga iz tiganja i

rasporediti po već izvadjenom mesu.

Služiti uz salatu.

Savet

Nedavno sam prvi put na ovaj način pržila krompir i mogu reći da je izuzetno ukusan. Sve one začine kao i ukus od prženog mesa krompir primi u sebe i to mu daje veoma lep ukus.