

# **Krompir pržen u saftu od mesa**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **3 komsvinjskog vrata ili krmenadle**
- **5 krompira**
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**
- **po ukusualeva paprika**
- **po ukususuvu biljni zacin**
- **po potrebiulje za prženje i marinadu**

## **Priprema**

Vrat, krmenadle ili obicne šnicle posuti sa obe strane zacinima pa prelit 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 zapeklo 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 mesu.

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

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

rasporediti po vec izvadjenom mesu.

Služiti uz salatu.

### **Savet**

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