

Svinjski vrat sa belim lukom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** parčeta svinjskog vrata
- **malobrašna**
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** suvi biljni zacini
- **2** cenabelog luka
- **po potrebi** voda
- **2** kašike ulja

Priprema

Svinjski vrat malo posoliti pa uvaljati u brašno. U tiganj sipati ulje i na jakoj temperaturi zapržiti vrat, smanjiti temperaturu i sipati pola čaše vode, dodati beli luk koji sitno naseckamo, pobiberiti i staviti malo suvog biljnog zacina. Poklopiti i lagano dinstati meso dok ne omekša uz dolivanje vode.

Savet

Kao prilog može krompir pire ili pirina.