

Svinjski vrat sa belim lukom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 parcet** svinjskog vrata
- malobrašna
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- 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 caše 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.