

## ***Belo meso u slanini***



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 manja komada** belog mesa
- **9 lentidimljene** slanine
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloulja** za prženje

### **Priprema**

Oba parceta mesa iseci ili na šnicle ili duguljaste komade. Svaki komad pobiberiti i vrlo malo posoliti, ako je slanina dosta slana. Ovlaš tuckom izlupati sa obe strane, a onda svako parce uviti u po jednu lentu slanine.

Ostaviti u frižideru dvadesetak minuta da odstoji ili duže ako imate vremena.

U zagrejani tiganj sipati sasvim malo ulja jer ce i slanina pustiti masnocu. Ispržiti da slanina porumeni.

Ovaj put sam ovako spremljeno meso poslužila uz grašak.

### **Savet**

Belo meso u slanini je omiljeno i rado se jede. Možete ga poslužiti uz dinstano povre, salatu ili neki preliv. esto, ako ga pravim kao rolnice, u sredinu stavim kockicu feta sira što samo doprinese ukusu. Užitek je veliki.