

Svinjski vrat u luku s pireom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 paracetamesa** od svinjskog vrata
- **maloulja**
- **1 grancicaruzmarina**
- **po potrebis**
- **po potrebibiber**

Prilog:

- **500 g**krompira
- **100 ml**kisele pavlake
- **po potrebi** so

Priprema

U tiganj staviti malo ulja, i dodati crni luk isecen na deblje listice. Posoliti i kratko prodinstati. Meso baticem izlupati i dodati u luk. Dinstati zajedno dodavajuci povremeno po malo vode. Na kraju posoliti, pobiberiti i ostaviti da meso i luk poprime boju.

U posoljenu hladnu vodu staviti oljušten krompir i isecen na jednake šnite. Kuvati dok krompir ne omekša. Vodu procediti, ispasirati krompir, ako treba dosoliti i u vruce sipati kiselu pavlaku. Samo s kašikom izmešati (bez miksera). Serviranje po svojoj želji. Kod mene je to uz pecenu crvenu papriku i luk od dinstanja mesa.

Savet