

Dinstano meso od mangulice



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svežeg mesa od mangulice
- **500 ml** vode
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** suvog zacina
- **1/2 kašičice** mlevene ljute paprike

Priprema

Meso oprati i iseci na komade velicine zalogaja. Staviti u vecoj šerpi naliti vodu (250 ml). Posoliti.

Meso dinstati oko 30 minuta uz dodavanje vode po potrebi. Kad meso omekša dodati zacine. Po ukusi i izboru. Nastaviti sa dinstanjem dok meso potpuno ne bude uprženo (još oko 15 minuta).

Savet

Drugačiji miris, ukus i boja od običnog svinjskog mesa. Lepo, mekano i ukusno! Začine možete birati sami. Služiti toplo uz prilog po izboru!