Svinjski vrat sa kajmakom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**deblje šnicle svinjskog vrata
- **4 kašicice**senfa
- **2 kašicice**umbira u prahu
- **2 kašicice**belog luka u prahu
- **200 g**kajmaka
- aleva tucana paprika
- biber
- gril zacin za svinjsko meso
- ulje

... i još:

- **800 g**krompira
- **2 kašicice** suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**bibera sa dodatkom limuna

Priprema

Svako parce mesa, s obe strane, posuti gril zacinom za svinjsko meso, premazati senfom, posuti umbirom i belim lukom u prahu. Zatim tucanu, ljutu, papriku (ko ne voli ljutu papriku neka doda slatku) i biber posuti po ukusu. Meso ostaviti na stranu, dok se spremi krompir.

Krompir ocistiti i iseci na osmine. Iseceni krompir staviti u dublju posudu i posuti ga suvim biljnim zacinom i

biberom sa dodatkom limuna. Promešati.

Rernu ukljuciti da se zagreje na 200 stepeni. Uzeti pekac (ili odgovarajucu posudu koja može u rernu), premazati ga uljem i izruciti iseceni krompir. Preko krompira poreati meso. Preko svakog parceta mesa, ravnomerno, rasporediti kajmak. Jelo preliti sa 100 ml ulja. Vrelu vodu sipati da bude 1cm ispod mesa. Poklopiti pekac (ili posudu prekriti alu folijom) i staviti da se pece - 1,5 sat.

Zatim izvaditi pekac, skloniti poklopac, preokrenuti meso i vratiti da se jelo zapece. Poslužiti sa salatom, po ukusu.

Savet