

Svinjski vrat sa tikvicama i šampinjonima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4veca parceta svinjskog vrata (otkošcenog)
- 2 **kašikesoja** sosa
- 2 **kašicice**kari sosa
- 2 **kašicice**cili sosa
- zacin za gril meso

... i još:

- 1srednja tikvica
- 300 gšampinjona
- 3 **velika cešnj**abelog luka
- 1 **kašicica**suvog biljnog zacina
- 1 **kašicica**mlevenog bibera

Priprema

Soja sos, kari sos i cili sos staviti u manju posudu i dobro sjediniti. Meso posuti gril zacinom, po ukusu. Premazati ga, sa obe strane, pripremljenom marinadom, složiti na veci tanjir, poklopiti i ostaviti u frižider, na pola sata.

Šampinjone oljuštiti (nikako ih ne perite) i preseći na pola. Tikvicu oprati, ne ljuštiti je, i iseci je na polukrugove.

U teflonski tiganj sipati malo ulja i staviti tiganj na vatru, da se ulje zagreje. Na zagrejano ulje spustiti meso da

se prži (višak marinade ostaviti na stranu). Meso pržiti na srednjoj temperaturi, poklopljeno. Kada meso porumeni sa jedne strane, okrenuti ga, sipati malo vrele vode, oko 50ml, i nastaviti prženje. Prženo meso izvaditi na tanjir i držati ga na toplom (na šporetu).

U masnoci gde se meso pržilo ubaciti šampinjone, posuti ih suvim biljnim zacinom i biberom, promešati, poklopiti i ostaviti da se prže. Kada pecurke puste vodu skloniti poklopac. Kada u tiganju ostane vrlo malo vode koju su pecurke pustile ubaciti isecene tikvice. Preliti ostatkom marinade, dodati iseckani beli luk i dobro promešati.

Tikvice pržiti vrlo malo, da bi ostale krte, oko 3-4 minuta. Prženo meso i prilog od povrca poslužiti uz pire krompir, kao i uz salatu po vašem ukusu.

Savet