

Aromaticno meso sa krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za oripremu jela:

- **1 kg** svinjskog mesa od buta-ili juneceg mesa
- **4** cenabelog luka
- **3** glavicecrnog luka

Vrsta zacina za meso:

- **1 kašicica** mlevena slatka paprika
- **1/2 kašicice** karija
- **1 kašicica** kima
- **1 kašicica** crnog bibera
- **po ukusu** so
- **1 kašicica** mešavina biljnog zacina
- **nekoliko zrnacnog** bibera

Za valjanje mesa:

- **100 g** brašna
- **5 kašika** svinjske masti ili ulje
- **500 g** krompira
- **300 ml** vode

Priprema

U ciniji sa brašnom dodati sve zacine: mlevenu papriku, karija, kima, biber mleveni, so, biljni zacin, biber u zrnu, kašikom izmešati i sjediniti. Meso iseci na vece komade kao za šnicle debljine prsta, svaki komad mesa lagano uvaljati u brašno pomešano sa zacinima. Postupak ponoviti sve dok ima mesa. Tiganj zagrejati svinjsku mast, na vrelu mast zapeci komade mesa sa obe strane da uhvate koricu, (oko 1 minut) malo sa jedne strane, okrenuti drugu stranu - na isti nacin ispeci ostalo meso.

U zagrejani tiganj u kom se pržilo meso dodati kašiku svinjske masti, prodinstati crni luka izrezan na rebarca i beo luka sitno iseckan. (luka malo dinstati koliko da omekne). U pekacu ili tepsiji sipati dinstani crni luka na rebarca, zatim na luka poreati komade prženog mesa, krompir isecen na kriške poreati pored mesa sve naliti sa 200 ml vode. Tepsiju pokriti masnim papirom za pecenje, peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko sat vremena. Služiti toplo uz sezonsku salatu.

Savet