

Svinjsko meso sa mladim krompiricima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskog mesa
- **500 g** mladog krompira
- **malo** origana
- **po želji** suvog biljnog zacina
- **po želji** bosiljka
- **maloulja**
- **300 ml** vode
- **po želji** soja sos
- **po želji** belog luka (tecno)

Priprema

Krompirice ocistiti, po želji zaciniti i iseci na kolutove. Rasporediti ih u jednom redu u plehu.

Meso iseci na šnicle i zaciniti. Rasporediti preko krompira.

Preostale krompirice poreati preko šnicli i zaciniti sve zajedno suvim biljnim zacinom, soja sosom, belim lukom.

Peci na 200C i prekriti folijom, pa pred kraj skinuti foliju i preliti par puta tecnošcu u kojoj se peklo.

Savet