

Dinstano belo meso sa crnim lukom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kom** pileceg belog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **2 cena** belog luka
- **po potrebi** ulja
- **po potrebi** vode
- **po ukusu** soli
- **1 kašicica** karija
- **1/2 kašicice** bibera
- **malo** majcine dušice

Pire:

- **5-6** krompira
- **1 klavica** crnog luka
- **1 kašicica** karija
- **1/3 kašicice** aleve paprikike
- **1/2 kašicice** bibera
- **1 kašicica** senfa

Priprema

Za meso luk preseći na pola, a zatim iseckati na tanke listice, beli luk takoe usitniti. Meso saseckati na kockice. U šerpu sipati ulje pa obe vrste luka da se uprže sa dodatkom soli. Kada luk omekša dodati meso i malo vode pa dinstati da i meso omekša. Dodati zacine.

Za pire, krompir oljuštiti i staviti da se kuva. Luk saseckati na sitne kockice pa kada je krompir pri kraju kuvanja dodati i luk. Krckati 10tak minuta pa procetidi vodu i ispasirati štapnim blenderom u pire. Dodati zacine i senf, sjediniti i poslužiti sa mesom.

Savet

Ukusan i bez ruak.