

Svinjska dada



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg svežeg svinjskog mesa
- paprika iz turšije (po želji)
- 2 glavice crnog luka
- biber
- suvi biljni zacín
- aleva paprika

Priprema

Iseci sveže svinjsko meso na osrednje komade, staviti ga u tepsiju da se dinsta bez masti i vode. Posoliti vegetom, pobiberiti, i dalje dinstati. Zatim dodati seckanu turšiju i seckani crni luk.

Sve to dobro izdinstati, bez ulja, jer će meso samo pustiti masnocu.

Dodati alevu papriku, promešati i dodati vode, toliko da prekrije meso.

To prodinstati odozgo još malo, pa staviti u rernu. Paziti da voda ne uvri skroz.

Vruće služiti. Prijatno!