

Seljacki cevap



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskog mesa od buta
- **po potrebi** voda
- **1 kašika** masti
- **1 kg iseckanog** crnog luka
- so
- suvi biljni zacin
- biber
- mlevena slatka i ljuta paprika

Priprema

Svinjsko meso iseckati na komade. Naliti vodom i prokuvati. Procediti vodu. Naliti cistu vodu dodati mast malo soli. Staviti meso da se dinsta (po potrebi dolevati vodu) dok potpuno ne omekša.

Crni luk oljuštiti, oprati i iseckati na listice.

Kad meso omekša, dodati luk i zacine.

Izmešati i nastaviti sa dinstanjem dok ne ispari voda koju pusti luki i lepo upržiti.

Služiti toplo jelo uz dodatak kisele salate po izboru! Prijatno!

Savet

Ovo zimsko jelo se sprema kod nas na selu! Jelo je esto spremala moja baka. Kad sam prvi put probala i videla kako jelo izgleda, nikako mi se naziv nije uklapao u izgled jela! Naziv su nasledili od svojih predaka tako je i ostao! Nije se moglo porediti ukusom, ni izgledom kako oni kazu na "gospodske evape"