

Prženija sa prazilukom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4-5 strukapraziluka
- 600-800 g svinjskog buta
- po potrebi ulja
- po ukusu soli
- malo bibera
- 2-3 kašičice aleve paprike
- 1/2 kašičice ciliya u prahu

Priprema

Praziluk ocistiti i naseckati. Meso saseckati na komade.

Dublju šerpu malo nauljiti pa dodati luk i upržiti kratko pa naliti vodom. Dodati so i meso pa sve izmešati.

Naliti vodom da se prektije smesa i krckati na srednje jakoj vatri uz povremeno dolivanje vode kada iskrcka.

Krckati i povremeno mešati sve dok meso ne postane mekano. Za to vreme i luk ce omekšati. Na kraju dodati biber, alevu papriku i cili i krckati još kratko.

Savet

Jako jednostavan, a jako ukusan ruak, sa svega par sastojaka. Uz domai hleb i salatu ne može biti promašaj :)