

Svinjski but sa ajvarom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **maloulja**
- **oko 350 g** svinjskog buta
- **po ukusu** soli
- **1/2-1 tegle** ajvara

Priprema

Meso saseckati na komade velicine veceg zalogaja. Zagrejati ulje u tiganj i staviti meso da se prži na umerenoj vatri. Ne prejakoj da komadi unutra ne ostanu živi, a spolja zagore. Posoliti po ukusu. Kada se meso ispržilo dodati ajvar i izjednaciti sa mesom pa pržiti još kratko da se i ajvar malo uprži zajedno sa mesom.

Savet

Jedan brzi ruak, veera... po želji možete dodati tucanu ljutu papriku ili sitno seckani en belog luka. Poslužiti toplo uz mladi luk, sir, ljute papriice i naravno vrui hleb :)