

Svinjetina mexikana



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 gsvinjskog vrata**
- **1 paket meksickie mešavine**
- **2 kašike pinura**
- **malosoli**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **2 kašike brašna**
- **maloulja**
- **zacin Italijanska mešavina**
- **Gril kotlet**
- **Birdseye**

Priprema

Meso iseci na male kockice, posloliti i uvaljati u brašno. U dubljoj tavi zagrejati ulje (da pokrije dno) i naglo propžiti, na meso staviti meksicku mešavinu povrca, podliti sa malo vode i poklopiti posudu. Nakon 5 minuta dodati malo brašna, pinur i zacine i opet podliti sa malo vode i kuvati poklopljeno cca. 35 minuta (probati da li je pasulj omekšao).

Savet