

Karosi



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4**sveže svinjske vratine (može i sa kostima)
- **3**krompira srednje velicine
- **8** cenabelog luka
- **malosoli**
- **2** kašicicemlevene crvene paprike
- **malo**Kotanyi zacina Birdseye
- **maloulja**
- **malobrašna**

Priprema

Krompir u ljusci staviti da se kuva. Meso istuci batom za meso i zaciniti solju i Birdseye zacinom. Beli luk ocistiti i sitno iseckati. Kada je krompir skoro gotov, meso uvaljati u brašno i staviti pržiti na malo ulja. Kada je meso gotovo izvaditi ga u posudu za posluživanje. Krompir oljuštiti i iseci na osmine. Na ulje u kojem se pržilo meso staviti sitno seckani beli luk, mlevenu crvenu papriku i isecen krompir i kratko propržiti te staviti kraj mesa u posudu za posluživanje.

Savet