

## **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 kašicice** mlevene 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**