

Svinjske krmenadle u crvenom umaku

Ako želite da spremite sočno svinjsko meso ovo je pravi recept. U vreme pripremanja nije uracunato vreme stajanja mesa u zacinima.

1 Meso posoliti, pobibetiti, dodati malo zacina C i ostaviti ga tako 2 sata.

2

3

4 Isprziti meso na vrelom ulju. Kada se meso ispece izvaditi ga na tanjir a u to isto ulje staviti sitno iseckani luk da se dinsta. Postepeno na luk dodavati sitno seckane paprike, sunku, indijske orahe i kocku za supu. Na kraju dodati oguljeni iseckani paradajz i ostaviti da se to krcka 15-20min (po potrebi dodavati po malo vode).

5

6

7 Kada se paradajz raskuha u tako spremljen sos dodati malo zacina C i korijandera i u to staviti ispeceno meso. Ostaviti da se tako krcka joj 10 min dok meso ne omekne.

Sastojci:

svinjskih krmenadli 1kg
 babure 2
 luka 1 glavica
 sunke 100gr
 indijskih orahe 50gr
 kocka za supu 1
 paradajza 3
 so
 zacin C
 korijander
 biber
 ulje ili mast

8

9

10
je lo skinuti sa vatre i sluziti toplo.

Napomena:

Prilog po ukusu- moze peceni krompir, pohovene tikvice, patlidzan...