# *Meso u belom+krompirici*



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **4 parceta**vratne prošarane krmenadle
- **5 supenih kašika**brašna
- **po ukusu**so
- biber
- beli luk u prahu
- ulje
- **5 supenih kašika**pavlake

**I još:**

- **4** srednja krompira

## Priprema

Spremimo meso.

Odvojimo od kostiju i iseckamo na kocke željene velicine.

Po ukusu staviti zacine i 5 kašika brašna zatim sve sjediniti.

Pržiti na ulju, na srednjoj temperaturi (ali da krcka) oko 25 minuta. Povremeno mešati.

Zatim dodati vodu, da prekrije meso. Neka krcka nekih 20-25 minuta. Tada bi trebalo da je gotovo. Probajte, meso mora biti meko. Ako se jako zgušnjava dodavajte vodu.

Kada je gotovo ostaviti da se prohladi zatim dodati 5 supenih kašika pavlake i po potrebi soli. Promešati.

Krompir oguliti, oprati i iseci na kocke. Kuvati nekih 10-ak minuta, zatim oscediti i prebaciti u podmazan pleh i peci na 200-220 stepeni dok ne porumene.

Prijatno!

## Savet

Služiti uz krompirie, salaticu, može i uz pohovane tikvice i mešavinu barenog povra. Meso ne pržiti u mnogo ulja, jer je prošarana vratna krmenadla masnija i tokom prženja i ona pusti masnou. Ovako možete spremati bilo koje meso, ja sam ovog puta odabrala ovo, gore navedeno.