

Svinjski vrat sa pirincem u sosu



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastoјci

Potrebno je:

- **2 veca komadasvinjskog vrata sa koskom**
- **1 šoljapirinca**
- **1 kašikabrašna**
- **1/2 vezemiroje**
- **2 cenabelog luka**
- **po potrebivode**
- **250 ml mleka**
- **1 kašicicasenfa**
- **6jezgra oraha**
- **1 kašicicaputera**
- **1 kašicicasoka od limuna**
- **4 kašikeulja**
- **po potrebi soli**
- **po ukusupršunovog lista**

Priprema

Svinjski vrat oprati, posušiti i izlupati kuhinjskim cekicem. Staviti ga na zagrejano ulje i ispržiti sa obe strane. Posoliti, izvaditi meso, pa na istoj masnoci (ako nije zagorela), propržiti sitno seckan beli luk i seckane orahe, dodati brašno, pa propržiti i njega i naliti vodom. Vratiti meso u tiganj, dodati senf, promešati, pa kada malo ukrcka dodati mleko i opranu, sitno seckanu miroiju. Ostaviti da krčka još 10-15 minuta. Pred kraj dodati sok od limuna, promešati i skloniti sa plotne. Dok se meso krčkalo, dobro opran i oceen pirinac staviti u posoljenu vodu da se kuva (1 šolja pirinca, 5 šolja vode). Puter zagrejati, pa skuvan i oceen pirinac propržiti na puteru i posuti opranim i sitno seckanim peršunovim listom. Servirati pirinac i svinjski vrat i prelitи sosom od senfa i miroije. Poslužiti toplo.

Savet