

Svinjske krmenadle u crvenom umaku

Ako zelite da spremite socno 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.

Sastojci:

svinjskih krmenadli 1kg

babure 2

luka 1 glavica

sunke 100gr

indijskih oraha 50gr

kocka za supu 1

paradajza 3

so

zacin C

korijander

biber

ulje ili mast

2

3

4 Isprziti meso na vrelom ulju. Kada se meso ispece izvaditi ga na tanjur 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 krčka 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 krčka joj 10 min dok meso ne omekne.

Napomena:

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