

svinjski vrat u tavi



800g svinjskog vrata bez kosti

1 paprika

2 mlada luka il 1 crveni luk

celer stabiljka

2 reznja češnjaka

malo brašna za valjanje mesa

od začina sam koristila

vegetu, crvenu papriku, bosiljak, origano, ruzmarin, sol , papar

Meso se skoro raspalo dok sam ga vadila iz tave.

Trebaš svinjski vrat, začini ga po svom ukusu, s obadvije strane uvaljaj u brašno i isprži za to vrijeme nareži povrće, ja sam stavila mladi luk, papriku, celer, češnjak.

Meso izvadi sa strane na tanjur, preprži povrće na toj masti, dodaj veliku žlicu ajvara zalij sa čašom vode, vrati meso u tavu i krčkaj sat vremena.