

# Prženija

## Za 4 osobe

500 g svinjskog buta  
2 glavice crnog ili crvenog luka  
100 g komorača  
100 g kiselih krastavčića  
5 dl pasiranog paradajza  
50 g suvih vrganja  
400 g balkanske mešavine povrća  
2 kašike ajvara  
2 čena belog luka  
2 dl belog vina  
ulje  
1 kašika suvog začina  
1 kašičica bibera

## Način pripreme

1. U šerpi odgovarajuće veličine zagrejati ulje. Propržiti luk, zatim dodati seckan komorač. Kada sve omekša dodati sitno sečeno meso, promešati i začiniti biberom i suvim začinom.
2. Nakon toga uz mešanje dodati belo vino, pasirani paradajz, ajvar i suve vrganje koji su prethodno odstojali u vodi. Dodati seckane kisele krastavčiće i 2 čena belog luka, pa sve kuvati na laganoj vatri dok meso ne omekša.
3. Pred kraj kuvanja dodati i zamrznuto povrće. Kuvati još 15 minuta. Služiti toplo.