

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.