



# Aromatična svinjina s kumino in peteršiljevim krompirjem

⌚ 40–45 Min ♡ ♡ ♡

## Priprava

- 1 Na 50 g stopljene svinjske masti popražite eno veliko čebulo, sesekljano na srednje velike koščke, dokler ne porumeni. Nato dodajte ½ kg na debelo narezane puste svinjine, solite po okusu, dodajte dober ščepec kumine, malo mletega popra, zdrobljen strok česna in 1 do 2 žlici paradižnikove mezge.
- 2 Pokrijte in pustite, da se duši v lastnem soku, dokler meso ni mehko, vendar še vedno čvrsto.
- 3 Nato po vrhu potresite eno žlico moke, dobro premešajte in po potrebi dodajte vodo, da dobite gladko, tekočo omako. V njej dušite začinjeno meso, da se popolnoma zmežča.
- 4 Postrezite s slanim krompirjem ali peteršiljevim krompirjem: 1 kg olupljenega krompirja narežite na četrtine, operite v hladni vodi, po okusu solite in dodajte dober ščepec kumine ter delno pokritega kuhajte v hladni vodi.
- 5 Ko je krompir zmežčan, vendar še vedno rahlo čvrst, odlijte vodo in pustite, da se pokrit duši, dokler ni popolnoma mehek in nekoliko suh.

**NAMIG:** Za okusen peteršiljev krompir zmešajte šop sesekljanega peteršilja z žlico masla in vse skupaj dodajte slanemu krompirju.

## Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

50 g	Svinjske masti
500 g	Puste svinjine
1 kosov	Drobno sesekljane čebule
1	Strok česna
1 žlica	Moke
1.5 žlica	Paradižnikove mezge ali paradižnikovega koncentrata
	Voda, po potrebi
2 žlica	♦ Kumina cela
1 ščepec	♦ Sol zeliščna jedilna
1 ščepec	♦ Poper črni mleti

### Za peteršiljev krompir

1 kg	Krompirja
1 žlica	♦ Kumina cela
	♦ Sol zeliščna jedilna
1	Šop sesekljanega peteršilja

