



# Svinjetina s kimom i krumpirom s peršinom

🕒 40–45 Min    🍲 🍲 🍲

## Priprema

### Sastojci 4 Porcije

◆ = Kotányi Produkte

50 g	Svinjska mast
500 g	Svinjetina, bez masti
1 kom	Luk, sitno sjeckani
1	Češanj češnjaka
1 jušna žlica	Brašno
1.5 jušna žlica	Pasta od rajčice ili koncentrat rajčice
	Voda, prema potrebi
2 jušna žlica	◆ Kim cijeli
1 prstohvat	◆ Kuhinjska sol
1 prstohvat	◆ Papar crni mljeveni

Za krumpir s peršinom

1 kg	Krumpir
1 jušna žlica	◆ Kim cijeli
	◆ Kuhinjska sol

1 stručak Peršina, sjeckani

- Na 50 grama otopljene svinjske masti příte veliki luk nasjeckan na komadiće srednje veličine dok ne poprimi žućkastu boju. Zatim dodajte  $\frac{1}{2}$  kg svinjetine narezane na debele komade, posolite po ukusu, dodajte oveći prstohvat kumina, malo mljevenog papra, zdrobljeni češanj češnjaka te 1 do 2 jušne žlice paste od rajčice.
- Pokrijte i ostavite da stoji u vlastitim sokovima dok meso ne postane mekano, ali kompaktno.
- Posipajte jušnom žlicom brašna, dobro promiješajte i dodajte vode koliko je potrebno kako biste dobili gladak, rijedak umak. Meso s kimom pirjajte u tom umaku sve dok ne bude potpuno kuhano.
- Poslužite uz soljeni krumpir ili krumpir s peršinom: 1 kg oguljenog krumpira narežite na četvrtine i operite ga hladnom vodom. Dodajte sol po ukusu i oveći prstohvat kima te ga stavite da se kuha u hladnoj vodi, djelomično pokriven.
- Kad krumpir omekani, ali je i dalje kompaktan, ocijedite vodu i ostavite krumpir da stoji, potpuno pokriven, sve dok potpuno ne omekani i malo se osuši.

**SAVJET:** Kako biste dobili slastan krumpir s peršinom, pomiješajte stručak sjeckanog peršina s jušnom žlicom maslaca i pomiješajte ga sa soljenim krumpirom.

