



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

- 1 Na 50 grama otopljene svinjske masti pržite veliki luk nasjeckan na komadiće srednje veličine dok ne poprimi žućkastu boju. Zatim dodajte ½ 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.
- 2 Pokrijte i ostavite da stoji u vlastitim sokovima dok meso ne postane mekano, ali kompaktno.
- 3 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.
- 4 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.
- 5 Kad krumpir omekani, ali je i dalje kompaktno, ocijedite vodu i ostavite krumpir da stoji, potpuno pokriven, sve dok potpuno ne omekani i malo se osuši.

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

