



Svinjetina začinjena kimom sa krompirom sa peršunom

🕒 40–45 Min. ❤️❤️❤️

Priprema

Sastav 4 Porcije

🔥 = Kotányi Produkte

50 g	Svinjska mast
500 g	Svinjetina, nemasna
1 komada	Luk, fino iseckan
1	Čen belog luka
1 kašika	Brašno
1.5 kašika	Pasta od paradajza ili koncentrat paradajza
	Voda, po potrebi
2 kašika	🔥 Kim, celi
1 prstohvat	🔥 Kuhinjska so
1 prstohvat	🔥 Biber crni, mleveni

Za krompir sa peršunom

1 kg	Krompir
1 kašika	🔥 Kim, celi
	🔥 Kuhinjska so
1	Veza peršuna, iseckana

- 1 Na 50 grama istopljene svinjske masti ispržite veliki, srednje-fino iseckani luk, dok ne dobije žutu boju. Zatim dodajte ½ kilograma debelo isečene nemasne svinjetine, posolite po ukusu, dodajte izdašan prstohvat kumina, malo mlevenog bibera, zgnječeni čen belog luka i 1 do 2 kašike paste od paradajza.
- 2 Poklopite i ostavite da se pari u sopstvenom saftu dok meso ne bude mekano, ali čvrsto.
- 3 Sada pospite kašikom brašna, temeljno promešajte i dodajte vodu tako da dobijete gladak, tečan sos. Kuvajte meso začinjeno kimom u ovom sosu dok ne bude potpuno kuvano.
- 4 Poslužite sa posoljenim krompirom ili sa krompirom sa peršunom: isecite 1 kilogram oljuštenih krompira na četvrtine i operite u hladnoj vodi, posolite po ukusu i dodajte izdašan prstohvat kima, pa počnite da kuvate delimično poklopljeno u hladnoj vodi.
- 5 Kada krompiri budu mekani, ali čvrsti, izlijte vodu i ostavite da se potpuno poklopljeni pare dok potpuno ne omekšaju i malo se ne osuše.

SAVET: Za ukusan krompir sa peršunom, pomešajte gomilu seckanog peršuna sa jednom kašikom maslaca i dodajte u posoljeni krompir.

