



## Meso i povrće.

### Meso u povrću.

Sastojci: 2000 g svinjskog buta ili kare, 200 g masti, 50 g sol, 150 g luka, 10 g papra, 5 g senfa, 10 g mješavina začina, 1 dcl senfa, 20 g ajvara, žličica crvene paprike, komina, 2 lista lovora, 2 stroke češnjaka, 400 g mrkve, 150 g korijena peršina, 150 g zelene paprike, 50 g kiselog krastavca, 200 g graška.

Umak: 100 g brašna, 2 dcl kiselog vrhnja, 1 dcl vode.

Svinjski but ili kare se nareže, odresci se malo istuku, osole, posipaju mješavinom začina i paprom te se s jedne strane premažu senfom i ostave da malo odstoje. Odresci se na zagrijanoj masti isprže s obje strane dok ne porumene. Nakon toga se odresci stave u drugu posudu na toplo. Isjeckani luk se napola isprži i doda malo sjeckanog češnjaka. Tome se dodaju na štapiće narezana mrkva, korijen peršina i zelena paprika. Sve se malo propirja dok ne postane mekano. Zatim se doda ajvar, sok od rajčice, lovorov list i kumin te mljevena crvena paprika. Sve se zalije juhom. Ponovo se dodaju odresci i pirja se dok odresci ne budu mekani. Posebno se kuha grašak koji se zajedno s umakom os brašna, pomiješanog s vrhnjem i vodom doda mesu. Sve se malo protrese i ostavi da provrije. Poslužuje se s restanim krumpirom.