



Печени свински коленици

За овие празници, Фичо одлучи да почне со еден од неговите омилен рецепти – Печени свински коленици.



Вид на оброк: **Ручек**
Комплексност: **Лесно**
Број на лица: **4 лица**
Време на подготовка: **2 до 3 часа**

Состојки:

- 4 свински коленици
- кумин
- црвен пипер
- 2 чешниња лук
- 1 кромид
- 1 страк праз
- 2 поголеми моркови
- 1 филџан пиво
- 500 грама компири
- маслиново масло
- сол и сусам

Чекор 1

Месото посолете го и наросете го со кумин. Измасирајте го со црвен пипер и оставете го да впијат зачините. Така вели Фичо.

Чекор 2

На страна исечкајте ги кромидот, празот, морковите и лукот на еднакви парчиња за да се приготват во исто време.

И месото исечкајте го на парчиња со иста големина. Запржете го зеленчукот и наредете го во тавата како подлога.

Чекор 3

Извалкајте го местото од колениците во брашно и запржете го.

Додадете го пивото и пржете додека не испари. Потоа додадете го во тавчето кај зеленчукот и печете го околу 60 минути на 200 степени во покриена тава.

Чекор 4

Компирите зачинете ги со маслиново, сол и сусам и додадете ги околу месото. Печете уште 30 минути без капак.

Чекор 5

Сервирајте и на здравете!



Совет

По желба, кога ќе ги додавате компирите, ставете и малку балсамико оцет.

Користени производи:



Тава за пржење



Фемели Ростер 3 во 1

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk