

# RAŠTAN SA SUVIM MESOM

RAŠTAN SA SUVIM MESOM



## Štampa

Priprema

1 Čas

Kuvanje

2 Časa

Ukupno

3 Časa

Autor: Verica Gaćinović

Sastojci

- 600 grama bravetine ili svinjetine
- 800 grama raštana
- 1 glavica crnog luka
- 2 čena belog luka
- 50 grama geršla
- 1-2 kašike aleve paprike
- 1 decilitar ulja
- 1 kašika dodatka od povrća
- so i biber

Uputstvo

1. Suvo meso oprati i prokuvati u vodi oko 15 minuta i nakon toga ga isprati hladnom vodom.
2. Raštan očistiti, oprati i obariti u slanoj vodi oko 10 minuta. Nakon toga iseći na rezance.
3. Geršlu dobro oprati i staviti u toplu vodu oko 30 minuta pre kuvanja.
4. Na ulju izdinstati crni luk, dodati raštan, bravetinu ili svinjetinu i geršlu.
5. Kuvati na laganoj vatri 2-3 sata.
6. Pred kraj kuvanja dodati alevu papriku, beli luk, biber, dodatak od povrća i so.

Napomena

Kada dodajete so prethodno probajte jelo da ne biste presolili jer je suvo meso obično vrlo slano.