MESO V SMETANOVI OMAKI

Sestavine (za 4 osebe):

4 zrezki (meso po lastni izbiri - puranje, svinjsko, goveje, …)

500 ml smetane za kuhanje

sol

poper

olje

Postopek priprave:

Zrezke potolci, osoli in popopraj. Na ponev daj malo olja in ko se segreje, vanjo položi meso in ga popeci z obeh strani. Ko je pečeno,v ponev dodaj smetano in zopet malo posoli. Zrezke duši, dokler se ne zmehčajo in vmes večkrat premešaj. Postrezi jih z zdrobovimi ocvrtki. Dober tek!