

## DINSTANI PUREĆI VRATOVI

- 1 pakovanje purećih vratova (cca pola kilograma)
- 1 kg kromopira
- 1 poriluk
- 1 češanj bilog luka
- malo pretusimula
- sol, papar, maslinovo ulje
- list lovora, malo kadulje (po želji)

Vratove posolite, pospite crvenom paprikom i ostavite bar pola sata da malo «stanu». Uvaljajte ih u brašno (oštro i neka ga ne bude previše) te stavite da se malo pofrigaju sa obe strane. Izvadite ih na pijat sa strane. Nasjeckani poriluk i jednu manju nasjeckanu kapulu dinstajte desetak minuta. Kad se to povrće spari na to posložite krompir narezan na fite (ne baš tanke), dodajte sitno nasjeckani bili luk i pretusimul, sol, papar, kadulju, a može i neka trava po vašem izboru. Po krompirima ili sa strane, ako imate malo širu teču, složite tek lagano pofrigane pureće vratove. Neka se to dinsta na skroz laganoj vatri desetak minuta. Zatim dodajte čašu vode ili pilećeg temeljca te malo bilog vina po želji. Nakon pola sata dinstanja na laganoj vatri ručak je gotov. Ukusan, ne preskup, a i mala promijena ne škodi. Zašto uvijek jesti istu hranu....

