

## SVINJSKO ČRN BAUH

### rabiš:

flam (od svinje)

čebulca

mal ingverja

mal česna

šop zelene

šop peteršilja

vino - itak da rdeče

balzamičen kis

špric tatemne sojine omakce za barvo

rjav nerafiniran sladkor (iz sladkornega trsa - ne unga tapobarvanga tabelga)

### narediš:

v vrelo kastrolo (lahko tut brez olja, ker bo itak flam spustil maščobo) zadegaš flam in ga hrustljivo rjavo zapečeš iz vseh strani. Vzameš ven iz sklede, notr nasuješ nasekljano čebulo, česen, nasekljano zeleno, peteršil in ingver. Malo pocmariš, da čebulca postekleni, nato noter zadegaš popečen flam, preliješ z vinom (tolk da ga prekriješ), špric sojine omake, balzamičen kis in sladkor po okusu. Vmes probaš, če je okus ok. Lahko se mal posoliš ampak je slana že sojina omakca. Kuhaš na počasnem ognju 2-3 ure. Vzameš ven, narežeš na koščke, zložiš na svežo špinačo, pa bel kruh zraven. Preliješ lahko tudi z omakco v kjeri se je vse skupi cmarilo. (precediš, dol pobereš mast, pokuhaš, da se mal zgosti)

