

# **Pikantni erviš**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg**mesa od divljeg zeca
- **3 glavice**crnog luka
- **3 cena** belog luka
- **100 g**graška
- **2 šargarepe**
- **2 dl**paradajza iz flaše
- **4**slatke paprike
- **1**ljuta papricica
- **2 dl**belog vina
- **1 kašikasoli**
- **1 kašikazacinskog bilja**
- **1/2 kašike** bibera
- **maloperšuna**
- **100 g**suvog mesa
- **maloulja**
- **2 dl**vode
- **2** lovorova lista

## **Priprema**

Pre prženja meso treba da ostoji 3-4 sata u marinadi od vode, 2-3 kašika sirca, 2 lovorova lista i nekoliko zrna bibera. Nakon toga izvaditi ga i isprati pod mlazom hladne vode.

Na ulju staviti, prethodno isecenog zeca na krupnije komade da se dinsta i lagano mu dodavati vodu. Posle 60

minuta dinstanja na laganoj vatri dodati mu: luk, šargarepu, paradajz, papriku, suvo meso i zaciniti ga. Postepeno dodavati vino i dinstati ga na laganoj vatri. erviš je gotov kad se meso raskuva i maltene samo se odvoji od kosti. Izvaditi mu kosti i ukrasiti seckanim peršunom.

## Savet

Vreme pripremanja je malo duže, ali je zato ukus fantastican, verujte mi, ovo je pravi specijalitet. :)