

Svinjsko meso sa povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskog mesa od plecke
- **600 g** krompira
- **300 g** šampinjona
- 2 veće šargarepe
- **2 glavi** celjubicastog luka
- **3 veka** celnabelog luka
- **3 kašice** suvog biljnog zacina
- **1 kašica** crvenog bibera
- **1 kašica** alevne paprike
- **100 ml** ulja
- **250 ml** belog vina
- **1 list** lovora

Priprema

Svinjsko meso iseci na veće kocke. Krompir iseci na osmine, šampinjone samo prepoloviti, ljubicasti luk iseci na deblje režnjeve, beli luk samo preseći na pola, a šargarepu iseci na deblje trake.

Svinjsko meso i, svo, iseceno povrće staviti u dublju posudu. Pripremljene namirnice posuti sa suvim biljnim zacinom, alevom paprikom i crvenim biberom (u nedostatku crvenog bibera koristiti cili u prahu). Promešati.

Uzeti odgovarajuću posudu za rernu, sa poklopcem (ja sam koristila pekac) i podmazati je uljem. U posudu izruciti meso sa povrćem. Poravnati, pa preliti sa 100 ml ulja. Sa strane sipati vino i ubaciti list lovora.

Poklopiti pekac (ili dobro prekriti alu folijom) i staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 200 stepeni. Od momenta kada tecnost u jelu provri, jelo krckati jedan sat. Poslužiti sa salatom, po ukusu.

Savet