Meso sa povrcem



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog pileceg mesa (fileti)
- **600 g**svinjskih šnicli
- **300 g**mesnate slanine
- **500 g**šampinjona
- **2**vece šargarepe
- **35 0ml**vode
- **2**struka praziluka
- **500 g**krompira
- **250 ml**pavlake za kuvanje

Priprema

Premazati dublji pleh za pecenje uljem i staviti krompir isecen na krugove. Posuti krompir kašicicom vegete. Preko staviti belo meso isešeno na šnicle, takoe posuto vegetom. Sledeci red je red mešavine praziluka i šargarepe, isecenih na krugove. Preko staviti pecurke isecene na pola. Zatim slanina isecena na tanje šnitove, i kao zadnji red svinjske šnice, tanko isecene.

Posuti alevom paprikom. Sve preliti sa pavlakom za kuvanje. Sa strane sipati 350 ml vode. Dobro pokriti folijom i staviti da se pece 2h u prethodno zagrejanoj rerni na 170 stepeni. Pri samom kraju skinuti foliju i vratiti jelo da se zapece.

Savet