

Meso sa jabukama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 gsvinjskog ili juneceg mesa**
- **2 glavice crnog luka**
- **5 cena (vecih) belog luka**
- **5lovorova lista**
- **10suvih šljiva (bez koštica)**
- **2 kašicice suvog ruzmarina**
- **1 vecukiselu jabuku**
- **150 ml belog vina**
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje

Priprema

Crni luk iseci na režnjeve. U dubljoj šerpi staviti malo ulja, pa rasporediti iseceni luk. Preko luka staviti meso (u jednom komadu). Dinstati na laganoj vatri, uz povremeno dodavanje vode, oko 30 minuta. Meso dinstati poklopljeno. Zatim dodati beli luk, u komadu, lovorov list, suve šljive, ruzmarin, jabuku, oljuštenu i isecenu na kocke, biber i zacin. Dinstati na tihoj vatri sat i po, uz povremeno dodavanje belog vina.

Posle tog vremena izvaditi meso i iseci ga. Iz sosa izvaditi lovorov list, a sve ostalo propasirati. Po potrebi dosoliti.

Meso sa jabukama poslužiti uz prilog, po želji.

Savet

Probajte, jako je dobro, iako sastojci deluju malo egzotino.