

Krševski comlek



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**junece krtine
- **1 kg**malih glavica crnog luka
- **5** **češnjev**abelog luka
- **3-4**lovorova lista
- **1** **kašika**mlevene paprike
- **200 ml**crvenog vina
- **20 ml**vode
- **nekoliko** **zrna**crnog bibera
- **po potrebi**so
- ulje

Priprema

Meso isecemo na kocke. Dno pekaca poporskamo uljem, beli i crni luk samo oljuštimo , ne secemo vec koristimo cele glavice. Dno pekaca prekrijemo parcadima mesa, glavicama crnog luka, zatim dodamo lovorove listove i češnjeve belog luka. Na kraju dodamo zrna bibera, mešavinu zacina, mlevenu papriku, dosolimo, pobiberimo i poprskamo ostatkom ulja. Nalivamo vinom i vodom. Pekac poklopimo, stavimo u rernu i pecemo 3 sata na 200 C.

Savet

Jako ukusno jelo.