

Svinjsko meso iz rerne za svinjokolj



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg**svinjskog šarenog mesa
- **100 g**sušenog povrca
- **1 veca** kašikasoli
- **1 kašikasuvih** zacina
- **3 dl**hladne vode

Priprema

Meso iseci na željene komade, deo mesa mora biti prošaran slaninom, deo od buta i plecke. U vecu posudu staviti iseceno meso preko posuti suvim povrcem, šargarepa, paškanat, peršun, crvena paprika, celer, zatim posoliti i dodati zacine po želji. Sve dobro izmešati pa ovako pripremljeno meso prebaciti u veci pleh ili tepsi, polako sa strane sipati vodu. Prekriti folijom, izbockati je cackalicom i staviti u rernu koja je zagrejana na 250 stepeni. Pustiti tako da se meso krcka 60 minuta, zatim skloniti foliju, promešati meso i probati, ako je potrebno još zaciniti i ostaviti još 30-40 minuta da se zapece.

Savet

Ovako pripremem meso za svinjokolj, dodam još nekoliko vrsta salate i ruak je gotov, zaboravih još proju i pogau i sira.....