Ražnjici u sosu sa krompir pireom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**svinjskog mesa
- **200 g**šampinjona
- **200 g**mesnate slanine
- **1**ljuta paprika
- biber
- suvi biljni zacin

Za krompir pire:

- **600 g**krompira
- **2 cena**belog luka
- **100 g**kukuruza šecerca
- miroija
- so

Za sos:

- **200 ml**belog vina
- **200 ml**pasiranog paradajza
- **50 ml**ulja
- **4 češnja**belog luka
- **1/2 vezice**miroije
- **1/2 vezice**peršuna

Priprema

Svinjsko meso iseci na kockice, slaninicu takoe. Papricicu iseci na krugove, a šampinjone, po potrebi, na polovine ili na cetvrtine. Pripremiti štapice za roštilj.

Meso zaciniti, po ukusu. Na štapice reati, naizmenicno, kockice mesa, slaninu i parcice šampinjona. Ako volite ljute ražnjice stavite i po parce ljute papricice. Tako uraditi, sve dok imate sastojke.

Pripremljene ražnjice složiti u pleh, za pecenje.

Sastojke za sos sjediniti (peršun i miroiju iseckati, a beli luk samo oljuštiti) i preliti preko pripremljenih ražnjica.

Pleh pokriti folijom i staviti da se pece, u zagrejanu rernu, na 200 C, pola sata. Izvaditi pleh, skloniti foliju i vratiti da se meso zapece.

Pecene ražnjice izvaditi na tanjir a sos, u kome se meso peklo, preruciti u manju posudu i rucnim blenderom izmiksati. Ako je potrebno, suvišnu masnocu ocediti. Sos servirati uz meso.

Krompir pire: Krompir oljuštiti, iseci na krugove i staviti da se kuva. Posoliti. Od kuvanog krompira napraviti, uobicajeno, krompir pire. U pire staviti sitno iseckani beli luk i miroiju, kao i kukuruz šecerac (ako koristite zamrznuti kukuruz, ne treba da se kuva, samo ga preliti sa vrelom vodom i ocediti, a svež kukuruz prethodno skuvati). Sve dobro promešati, poklopiti i ostaviti da odstoji pet minuta. Poslužiti kao prilog uz ražnjice i sos.

Savet

Ako je slanina dosta slana (kao što je bio kod mene sluaj) ne treba sos da se soli.