

Zecetina u sosu



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** zecetine
- **6 kašika** maslinovog ulja
- **2 cen**abelog luka
- **100 g** slanine
- **2 gl**avice crnog luka
- **2 kašike** senfa
- **3 dl** vode
- **1 dl** belog vina
- **2 kašike** peršuna
- **1** srednji praziluk
- **200 g** pavlake
- **100 g** šampinjona
- **po potrebi** mešavina začina
- **po potrebi** so i biber

Priprema

Zeca iseci na komade, usoliti, pobiberiti, prelitati maslinovim uljem i iseckanim belim lukom. Marinirati 12 sati u frižideru - preko noci. Nakon toga meso kratko propržiti, da porumeni sa obe strane, a onda ga složiti u odgovarajuću posudu u kojoj će se kuvati. U tiganj u kome se pržilo meso, dodati sitno seckanu slaninu i sitno seckani crni luk, pa sve zajedno dinstati oko 5 minuta. Zatim dodati vino, senf i vodu i ostaviti da provri. Dobijeni umak dodati u posudu sa zecetinom i ostaviti da se kuva 90 minuta na tihoj vatri. Pred kraj kuvanja dodati šampinjone iseckane na listice, pavlaku, peršun i mešavinu suvog začina po ukusu. Ostaviti jelo da se kuva još malo, do željene gustine, pa posoliti i pobiberiti po ukusu.

Savet