

## ***Pecenica u sosu od vina***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g** pecenice
- **1 glavic** acrnog luka
- **2 šargarepe**
- **50 g** celera
- **2 kašik** maslaca
- **2 dl** crnog vina
- **2 dl** instant supe
- **1 sok** od limuna
- **0,5 dl** soja sosa
- **2 kašik** meda
- **1 kašik** karija
- **malosoli** i bibera
- **2 list** alovera
- **1 kašik** gustina
- **malo** ulja
- **malo** ružmarina

### **Priprema**

Zagrejte rernu na 200 C. Pecenicu isecite na cetiri komada. Šargarepu, crni luk i celer iseckajte na kockice i propržite na maslacu. Nalijte vino, supu, sok od limuna, soja-sos i med, pa zacinite solju, biberom i karijem po ukusu. Povrce dinstajte 10 minuta. Dodajte pecenicu, lovor i ruzmarin i sve stavite u vatrostalnu posudu premazanu uljem, prekrijte alu-folijom i pecite oko 20 minuta. Pecenicu izvadite iz jela, kao i list lovora, a zatim preostali sos ispasirajte u blenderu i na kraju umešajte gustin, razmucen u malo mlake vode. Sos servirajte uz pecenicu, a kao prilog napravite bareni karfiol i šargarepu.

## **Savet**