

Pikantni erviš



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mesa od divljeg zeca
- **3 glavi** crnog luka
- **3 cena** belog luka
- **100 g** graška
- **2** šargarepe
- **2 dl** paradajza iz flaše
- **4** slatke paprike
- **1** ljuta papricica
- **2 dl** belog vina
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** zacinskog bilja
- **1/2 kašike** bibera
- **mal** peršuna
- **100 g** suvog mesa
- **mal**oulja
- **2 dl** vode
- **2** lovorova lista

Priprema

Pre prženja meso treba da ostoji 3-4 sata u marinadi od vode, 2-3 kašika sirca, 2 lovorova lista i nekoliko zrna bibera. Nakon toga izvaditi ga i isprati pod mlazom hladne vode.

Na ulju staviti, prethodno isecenog zeca na krupnije komade da se dinsta i lagano mu dodavati vodu. Posle 60

minuta dinstanja na laganoj vatri dodati mu: luk, šargarepu, paradajz, papriku, suvo meso i začiniti ga. Postepeno dodavati vino i dinstati ga na laganoj vatri. erviš je gotov kad se meso raskuva i maltene samo se odvoji od kosti. Izvaditi mu kosti i ukrasiti seckanim peršunom.

Savet

Vreme pripremanja je malo duže,ali je zato ukus fantastican,verujte mi,ovo je pravi specijalitet. :)