

Svinjsko meso sa povrćem i zacинима



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** svinjskog mesa od buta
- **2 glavice** crnog luka
- **1** zelena paprika
- **1** crvena paprika
- **1** ljuta paprika
- **300 g** šampinjona
- **100 g** kukuruza šacerca
- **1 kg** krompira
- **2 kašičice** mlevenog bibera
- **1/2 kašičice** origana
- **1/2 kašičice** bosiljka
- **1/2 kašičice** ružmarina
- **2 kašičice** sremuša
- **1/2 kašičice** umbira
- **250 ml** belog vina
- **100 ml** ulja
- biozacin

Priprema

Meso iseci na kockice. Krompir ocistiti i iseci na polovine ili cetvrtine, u zavisnosti od velicine krompira. Crni luk iseci na rebarca, a paprike na kockice. Pecurke iseci na krupnije komade.

Meso staviti u dublju posudu. Dodati luk, paprike, kukuruz šecerac, isecene šampinjone, pa sve posuti sa

zacinima (suvim). Ubaciti i biozacin, po ukusu. Dobro promešati, pa izruciti u posudu koja ide u rernu, prethodno podmazanu.

Krompir posebno posoliti, pa ga rasporediti preko smese u posudi. Preko sipati ulje i belo vino.

Prekriti alu folijom i staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 200 stepeni, jedan sat i 15 minuta. Poslužiti uz salatu i naravno pivo.

Savet