

Svinjski vrat sa krompirom



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** svinjskog vrata bez kostiju
- **1 kg** krompira
- **3** češnjabelog luka
- **100 g** suve slanine
- **2 dl** belog vina
- **3 dl** vode
- **po potrebi** so
- **po potrebi** biber
- **po potrebi** suvi biljni začini

Priprema

Meso u komadu zaseći na par mesta, usoliti začinom, biberom i solju. U svaki prorez ubaciti isečen na kriškice beli luk i parce suve slanine.

Staviti meso u zemljanu ili vatrostalnu posudu, naliti vodom i belim vinom, zatvoriti sa dva sloja alu-folije i peći na 220 stepeni, oko 90 minuta. Nakon tog vremena ubaciti usoljen krompir i ponovo zatvoriti folijom, vratiti u rernu još 30-tak minuta. Pred kraj pečenja skinuti foliju da se zapeče.

Savet

Prijatno... :)