Krompir sa svinjskim mesom i povrcem

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**svinjskog mesa od plecke
- **150 g**mesnate slanine
- **1 kg**krompira
- **2 glavice**crnog luka (srednje velicine)
- **1**veca šargarepa
- **4**veca kisela krastavcica
- **60 g**maslaca
- **1 kašicica**suvog bosiljka
- **2 kašicice**senfa
- **150 ml**belog vina
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Meso iseci na kockice, staviti ga u dublju posudu i posuti sa suvim biljnim zacinom, biberom (po ukusu) i bosiljkom. Promešati i staviti da se prži, na pola maslaca.

Kada meso malo porumeni, skloniti ga sa vatre i dodati senf. Promešati, da se senf sjedini sa mesom.

Ocistiti šargarepu, luk i krompir. Krompir, šargarepu i kisele krastavcice iseci na krugove, a luk na rebarca. Uzeti odgovarajucu, dublju, posudu za pecenje, pa na dno poreati šnitove slanine.

Preko slanine staviti pola kolicine isecenog krompira,...

...zatim izruciti celu kolicinu mesa i ravnomerno ga rasporediti.

Preko mesa rasporediti luk,...

...pa šargarepu,...

...krastavcice i...

...na kraju staviti drugu polovinu krompira.

Po površini krompira iseckati ostatak maslaca, naliti belo vino, poklopiti (ili prekriti alu folijom) i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 190 stepeni - 50 minuta.

Posle proteka datog vremena izvaditi ciniju, otklopiti (ili skinuti alu foliju) i vratiti u rernu da se jelo, blago, zapece.

Poslužiti uz salatu, po želji i, naravno, neizbežno pivo (po mogucstvu Staropramen, najlepše). Uživajte.

Savet