

## Svinjski vrat sa kimom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **700 g** svinjskog vrata (3 veka parceta)
- **2 kašičice** kima
- **6 cešnjabelog** luka
- 2 lovorova lista
- **200 ml** belog vina
- **100 g** putera
- **70 ml** ulja
- suvi biljni zacini
- biber

### Priprema

Meso zaciniti suvim biljnim zacinom i biberom, po ukusu. U dublji pleh, za pecenje, sipati ulje, pa poreati meso.

Beli luk ocistiti i preseći na pola, pa ga rasporediti preko mesa. Meso, takoe, posuti i sa kimom. Staviti u pleh i lorber. Puter iseckati i staviti ga preko mesa. Najzad, sa strane, sipati vino.

Pleh pokriti folijom i staviti u, prethodno zagrejanu, rernu, da se pece na 200 stepeni. Posle sat vremena pecenja, izvaditi pleh, preokrenuti meso i vratiti ponovo u rernu ...

...dok meso blago ne porumeni. Pazite da ga ne prepecete, samo da malo promeni boju.

Poslužite peceno meso (toliko je mekano, da nož nije ni potreban) uz pire krompir i salatu, po želji. I, naravno,

uz hladan Staropramen. Živeli!

**Savet**