

Svinjsko meso sa povrćem iz rerne



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** svinjskog mesa od buta
- **200 g** šampinjona
- **2 veće glavice** crnog luka
- **1 veća** šargarepa
- **1 kašika** senfa
- **70 g** majoneza
- **3 kašike** pasiranog paradajza
- **200 ml** belog vina
- **3 kašike** prezli
- **1 kašica** crvenog bibera
- **1/2 kašice** crnog bibera
- **1** paradajz
- **50 ml** ulja
- suvi biljni začini
- **po ukusu** beli luk

Priprema

Dakle, ovo su svi sastojci koji su potrebni da se spremi, ovaj, ukusni obrok. Meso iseci na krupnije kocke, crni luk iseci na rebarca, beli luk sitno iseckati, šargarepu iseci na krugove, paradajz oljuštiti i iseci na kockice i šampinjone iseci na deblje listice.

Meso staviti u dublju posudu, pa ga posuti sa crvenim i crnim biberom (mlevenim), kao i suvim biljnim zacinom, po ukusu. Dodati senf, pa dobro izmešati.

Iseckano povrce staviti u vanglicu i posuti sa crnim biberom i suvim biljnim zacinom, po ukusu.

Dodati pripremljeno meso, dobro promešati, pa izruciti u pleh, u koji se sipa 50 ml ulja. Sipati i 150 ml belog vina. Prekriti alu folijom i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni, pola sata.

Posle pola sata izvaditi pleh sa jelom, skloniti foliju i preliti ga mešavinom majoneza, ostatka belog vina i pasiranog paradajza. Ponovo pokriti folijom, izbockati je na nekoliko mesta cackalicom, i vratiti u rernu, još pola sata.

Zatim izvaditi jelo, skloniti foliju, posuti sa prezlama i vratiti da se malo zapece.

Poslužiti sa prilogom, po želji.

Savet