

Svinjsko meso u soja sosu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je :

- **1,3 kg** svinjskog mesa od buta

Marinada:

- **50 ml** soja sosa
- **2 kašike** ulja
- **2 kašike** crvenog bibera
- **3 pasirana** cena belog luka
- **1/2 kašice** crnog bibera
- **1 kašicica** kima
- **1 kašicica** soli
- **2 kašike** brašna

...i još:

- **150 ml** belog vina

Priprema

Ovo je recept poznatog kuvara Džejmi Olivera, sa nekim mojim malim izmenama. za spremanje ovog ukusnog mesa potrebni su sastojci koji se vide na slici.

Marinada: Za marinadu, u jednoj dubljoj ciniji, sjediniti dobro sve sastojke.

Meso od buta u jednom komadu dobro, sa svih strana, premazati marinadom, poklopiti o ostaviti u frižider, jedan sat.

Zatim izvaditi meso iz frižidera, sipati belo vino (pored mesa, ne prelivati ga), pokriti alu folijom, koju dobro treba vezati kanapom, pa staviti meso da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 200 stepeni.

Meso peci na 200 stepeni samo dok vino provri, pa smanjiti na 160 stepeni i peci, narednih, 1,5 sat. Posle proteka datog vremena izvaditi posudu sa mesom, skloniti foliju i vratiti da se meso zapece, oko 10 -ak minuta.

Peceno meso izvaditi na tacnu, da se malo prohladi a tecnost u kojoj se meso peklo iskoristiti kao sos za prelivanje, isecenog, mesa.

Prohlaeno meso iseci na tanje šnitove i poslužiti.

Savet