

Mešani mesni lonac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmlevenog mesa
- **1**jaje
- **300** gsvinjskog mesa od buta
- **150** gsuvog mesa
- **150** gslanine
- **5** glavicacrnnog luka
- **6**paprika
- **150** mlparadajz soka
- **100** mlvode
- **1** kašikaaleve paprike
- **po ukususuvog bilnjog zacina**
- **po ukususoli i bibera**

Priprema

Luk sitno iseckati, a papriku na krupnije komade. Od malo luka, mlevenog mesa i jajeta napraviti cufte. Svinjsko meso od buta i suvo meso iseci na vece kocke, a slaninu na deblje režnjeve.

Zemljani lonac premazati kašikom svinjske masti. Zatim unutra staviti luk, papriku, iseckano svinjsko meso, suvo meso, slaninu i pripremljene cufte.

Sve naliti paradajz sokom i vodom, dodati kašiku aleve paprike i lagano sve promešati. Staviti u rernu zagrejanu na 220 stepeni i krckati oko 80-90 minuta.

Savet