

uvec iz rerne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**svinjskog mesa
- **1/2 kg**juneceg mesa
- **1/2 kg**mesnate, dimljene, slanine
- **1**veca crvena paprika (sveža)
- **200 g**zelene boranije
- **200 g**kukuruza šecerca
- 2šargarepe
- **1 kašika**asveže izrendanog, umbira
- **200 g**šampinjona
- **1 glavicacrнog** luka
- **4 cešnjabelog** luka
- **1/2 kg**crvenog krompira
- **1/2 l**pasiranog paradajza
- **300 ml**belog vina
- **1 kašika**šecera
- **200 g**iseckanog paradajza (iz konzerve)
- **100 ml**ulja
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Svinjsko meso, junece meso i slaninu iseci na krupnije komade. Crni i beli luk sitno iseckati. Šargarepu iseci na krugove, papriku na trake, boraniju iseci na 3-4 dela, šampinjone preseći na pola (ako su krupnije, preseći ih na cetvrtine) i krompir iseci na cetvrtine.

U dublju posudu staviti iseceno meso i iseceni povrće. Dodati kukuruz šecerač, izrendani umbir i iseckani paradajz, iz konzerve. Posuti sa kašikom šecera, kao i sa mlevenim biberom i biozinom (po ukusu). Dobro promešati.

Rernu ukljuciti na 190 stepeni. Uzeti, veci, pekac i izruciti pripremljenu smesu. Preliti mešavinom pasiranog paradajza i belog vina. Sipati ulje.

Poklopiti pekac (ili ga prekriti alu folijom) i staviti ga u, zagrejanu, rernu. im jelo provri smanjiti temperaturu na 160 stepeni i jelo krckati tri sata.

Poslužiti uz odgovarajucu salatu i, naravno, stari, dobar Staropramen, pivo.

Savet