

# *Svinjsko meso u marinadi sa votkom*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg**svinjskog mesa od buta
- **2 veca** glavicacrнog luka
- **1**veca šargarepa
- **200 g**šampinjona
- **2 kašike**paradajz pirea
- **70 ml**crvenog vina
- **2 kašice**aleve paprike
- **1 manja** vezicaperšuna
- **3 cenab**elog luka
- suvi biljni zacin
- biber
- ulje

### **Marinada:**

- **1 kašikameda**
- **5 kašike**votke
- **1/2 kašicicesveže** mlevenog, crnog bibera
- **1 kašicakima**
- **1 kašikasoja** sosa
- **1 kašicakarija**

## **Priprema**

Marinada. U manju posudu staviti med, sipati votku i mešati da se med, potpuno, rastopi. Dodati sve ostale, navedene, sastojke i dobro promešati, da se svi sastojci sjedine. Meso iseci na krupnije kocke, staviti u odgovarajuću posudu i preliti sa marinadom. Promešati, da svako parce mesa bude obloženo marinadom. Poklopiti i ostaviti dva sata u frižideru.

Luk sitno iseckati, šargarepu krupno izrendati, a šampinjone iseci na deblje listice.

U dublji tiganj sipati ulje, staviti da se zatrepe, pa dodati meso, zajedno sa marinadom.

Dinstati meso, (polupoklopljeno) na srednjoj temperaturi, dok malo ne omekša. Zatim dodati iseckani crni luk, promešati i nastaviti dinstanje.

Kada i luk omekša ubaciti šampinjone i izrendanu šargarepu.

Dinstati, oko, pet minuta, pa posuti alevom paprikom, biberom i suvim biljnim zacinom (po ukusu). Sipati crveno vino i dinstati dok ne ispari tecnost i ostane samo masnoca.

Paradajz pire razrediti sa vodom i dodati mu iseckani beli luk i peršun sitno iseckati.

Na kraju, u jelo, sipati paradajz pire, beli luk i iseckani peršun.

Dobro promešati, poklopiti i ostaviti da se krcka 2-3 minuta. Poslužiti sa krompir pireom, salatom, po izboru, i naravno sa Staropramenom. Živeli!!

## Savet