

uvec sa svinjskim mesom i povrcem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**svinjskog mesa od buta
- **300 g**šampinjona
- **100 g**kukuruza šećerca
- **1/2 kg**krompira
- **200 ml**domaceg paradajza iz flaše
- **200 ml**belog vina
- **200 ml**vode
- **100 ml**ulja
- **1 glavicacrnog luka**
- **4 cenabelog luka**
- 2vece šargarepe
- **1sveža, ljuta, papricica**
- **1 korenpaškanata**
- **1 kašicicamlevenog crnog bibera**
- **3 kašicicesuv biljni zacin**
- **2 kašikeparadajz pirea**
- **1 kašicicakurkume**
- **3 listicalorbera**
- sveže zacinsko bilje
- (maticnjak, bosiljak, mirojija i ruzmarin)

Priprema

Svinjsko meso iseci na veće kocke, šampinjone preseći na pola (ako su veci komadi iseci ih na četvrtine), krompir, crni i beli luk iseci na četvrtine, ljutu papricicu preseći na cetiri dela, a šargarepu i paškanat iseci na

krugove.

Meso sa povrcem staviti u dublju vanglicu i posuti sa biberom, biozacinom i kurkumom. Sve sastojke dobro promešati.

Pripremljeno meso sa povrcem preruciti u, dublji, zemljani lonac. Preko sipati ulje. Sjediniti domaci paradajz (iz flaše), belo vino i vodu. Dodati paradajz pire, pa dobro promešati, da bi se paradajz pire rastvorio. Sipati preko jela. Na površinu poreati lorber i zacinsko bilje.

Zemljani lonac poklopiti (samo ako poklopac nema rupice za ispuštanje pare) ili prekriti alu folijom i cvrstno vezati kuhinjskim kanapom. Staviti da se kuva u, prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni. im jelo provri smanjiti na 160 stepeni i kuvati tri sata.

Savet