

# **Svinjsko meso sa povrcem iz rerne**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **oko 700 g**mesa od vrata (plecke)
- **4-5**krompira
- **1-2**šargarepe
- **po željikupusa** (brokolija)
- **5 manjih glavicacrнog luka**
- **3-4 cenabelog luka**
- **oko 100 g**suve slanine
- **po ukususoli**
- **po ukusumlevenog bibera**
- **po ukususuvog biljnog zacina**
- **po ukusuulja**

## **Priprema**

U vatrostalnu posudu, stavite meso koje ste rasekli nožem kako biste ga istanjili, posolite ga i pobiberite.

Preko i okolo njega poreajte krompir isecen na komade, šargarepu isecenu uzdužno na komade, kelj isecen na komade, suvu slaninu isecenu na komade, kao i crni i beli luk. Sve još malo posolite i pobiberite, pospite suvim zacinom, prelijte uljem, poklopite alu folijom i stavite u zagrejanu rernu da se pece. Ne morate sipati vodu, jer će povrće i meso sami ispuštači svoje sokove.

Nakon pola sata, sklonite foliju i pecite još desetak minuta. Gotovo jelo poslužite toplo uz sezonsku salatu po vašem izboru.

**Savet**