

Svinjsko meso sa belim vinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskog filea
- **1 kašičica** crnog, mlevenog, bibera
- **2 kašičice** suvog biljnog zacina
- **200 ml** belog vina

Marinada:

- **3 kašike** senfa
- **3 kašike** kecapa
- **3 kašike** soja sosa
- **1 kašičica** belog luka u prahu
- **1/2 kašičice** suvog ružmarina
- **1 kašičica** meda (šecera)
- **1/2 kašičice** crvenog, mlevenog, bibera

Priprema

Meso iseci na 1cm debljine, istuci tuckom i zaciniti biberom i suvim biljnim zacinom.

Za marinadu dobro sjediniti sve navedene sastojke. Meso staviti u dublju posudu i preliti marinadom. Dobro, rukom, promešati, da svako parce mesa bude obavijeno marinadom. Poklopiti posudu sa mesom i ostaviti u frižider, na dva sata. Pleh, u kome ce se peci meso, podmazati uljem, pa poreati meso iz marinade.

Svako parce mesa preliti sa po pola kašicice ulja. Pored mesa, sa strane, sipati belo vino. Pleh prekriti alu folijom i dobro pritisnuti ivice, da ne izlazi para. Pripremljeno meso staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni, jedan sat. Posle jednog sata pečenja izvaditi pleh sa mesom, skloniti foliju i vratiti da se meso, sasvim malo, zapece.

Meso poslužiti preliveno sokom u kome se peklo.

Savet