

Meso u zemljanoj posudi



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** mesa bez kostiju od vrata
- **500 g** reznjeva dimljene slanine
- **1/2 kg** krompira
- **1** praziluk
- **1/2 kutije** paradajz pelata
- **500 g** kukuruza šecerca

Priprema

Obarite krompir isecen na četvrtine. Zemljanu posudu obložite reznjevima slanine. Šnicle zacinite po ukusu raznim zacинима - suvim biljnim zacinom, aleva, biber, suvi peršun, miroija..... pa ispržite na ulju. Složite meso na slaninu, prekrijte barenim krompirom.... prazilukom.... paradajz pelatom.....

Završite dimljenom slaninom, poklopite i u rerni pecite na 200 stepeni sat-sat i po. Ja sam kao prilog skuvala šecerac. Vi možete po ukusu.... šta volite.

Savet

Ruak za dva dana.