

Gurmanski uvec iz peci na drva



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,200 g** svinjskog mesa od plecke
- **300 g** crnog luka
- **700 g** šampinjona
- **500 g** šargarepe
- 2 ljute papricice
- **3** češnjabelog luka
- **3** listalovora
- **1** vezaperšuna
- **po ukus** mešavina začina
- **po ukus** crni biber mleveni
- **po ukus** miroija
- **200 g** pirinca
- **5** dljuneceg bujona
- **2 kg** krompira

Priprema

U šerpi propržiti meso iseceno na kocke i crni luk isecen na rebarca dok meso ne promeni boju pa zatim dodati šampinjone isecene na krupne komade i još kratko propržiti.

Sve to izruciti u tepsiju pa dodati šargarepu, krompir isecen na krupne kocke, ljute papricice, pirinac, beli luk,

lovor, i ostale zacine. Lepo promešati i naliti bujonom.

Prekriti alu folijom i prvih 45 minuta peci sa folijom, a nakon toga skinuti foliju i peci još 45 minuta da se lepo zapece.

Prijatno!!!

Savet

Ko želi može dodati 2dl crnog vina da bi šmek bio potpun. Prijatno!!!