

# **Svinjsko meso sa povrcem**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg**svinjskog mesa od plecke
- **600 g**krompira
- **300 g**šampinjona
- 2vece šargarepe
- **2 glaviceljubicastog luka**
- **3 veca cenabelog luka**
- **3 kašicicesuvog biljnog zacina**
- **1 kašicicacrvenog bibera**
- **1 kašicicaaleve paprike**
- **100 ml**ulja
- **250 ml**belog vina
- **1 listlovora**

## **Priprema**

Svinjsko meso iseci na vece kocke. Krompir iseci na osmine, šampinjone samo prepоловити, ljubicasti luk iseci na deblje režnjeve, beli luk samo preseći na pola, a šargarepu iseci na deblje trake.

Svinjsko meso i, svo, iseceno povrce staviti u dublju posudu. Pripremljene namirnice posuti sa suvim bilnjim zacinom, alevom paprikom i crvenim biberom (u nedostatku crvenog bibera koristiti cili u prahu). Promesati.

Uzeti odgovarajucu posudu za rernu, sa poklopcem (ja sam koristila pekac) i podmazati je uljem. U posudu izruciti meso sa povrcem. Poravnati, pa prelitи sa 100 ml ulja. Sa strane sipati vino i ubaciti list lovora.

Poklopiti pekac (ili dobro prekriti alu folijom) i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni. Od momenta kada tecnost u jelu provri, jelo krckati jedan sat. Poslužiti sa salatom, po ukusu.

### **Savet**