Zec u belom vinu



Sastojci

Potrebno je:

- 1 zec (oko 2 kg)
- veza zeleni (šargarepa, celer, paškanat, koren peršuna)
- 3 glavice crnog luka
- 1 glavica belog luka
- 300 g slanine
- 300 g suvog mesa
- 0,7-1 l belog vina
- ulje
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- ostali zacini po ukusu (aleva paprika, suva ljuta paprika, lovorov list, majcina dušica i sl.)

Priprema

Zeca obariti dok meso ne pocne da se lako odvaja od kostiju. U zasebnoj šerpi izdinstati crni luk isecen na rebarca, pa dodati sitno seckan beli luk i vezu zeleni (ocišceno i iseckano na kockice) i sve lepo izdinstati. Suvo meso i slaninu naseckati na sitne kockice.

U veci lonac (može onaj u kom je baren zec) prebaciti izdinstano povrce i u to dodati seckanu slaninu i suvo meso. Krckati na tihoj vatri, dok odvajate meso zeca od kostiju, a zatim dobro ocišceno meso staviti u lonac.

Naliti vino (najbolje isprva naliti 1/2 l, pa dodavati po potrebi) i staviti zacine po želji (so, biber, aleva paprika, suva ljuta paprika, lovorov list, majcina dušica).

Krckati na tihoj vatri, dok sva tecnost ne uvri.