

Svinjetina u vocu, povrcu, vrganjima i medu



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700** gsvinjskog mesa od buta
- **2** kašicicesoli
- **1** kašicicabibera
- **1** kašicicabiljnog zacina
- **1** kašicicabrašna
- **150** gsvinjske masti
- **40-50** gsvuvih vrganja
- **4-5** suvih šljiva
- **1 srednja** glavicacrnnog luka
- **malopraziluka**
- **2** cenabelog luka
- **2 srednješargarepe**
- **tanak kolutcelera**
- **maloperšunovog** korena
- **malopastrnaka**
- **2** jabuke nakisele
- **3-4** paprike sveže, crvene
- **3 srednjaparadajza**
- **1,5 - 2 dl** belog vina
- **2-2,5 dl** vode obicne
- **10-15 zrnabelog** groža
- **2** kašikesenfa
- **3** kašikemedu
- **prstohvatkonjskog** bosiljka
- **prstohvatmajcine** dušice

- 2-3 kašike peršunovog lista

Priprema

U jednu posudu staviti suve vrganje i preliti ih vrelom vodom, poklopiti i ostaviti da odstoji 20 minuta.

U manju posudu staviti suve šljive (ako su tvrde) i njih preliti vrucom vodom. Ako su meke, ne potapati ih, samo odstraniti košticu i sitno ih naseckati.

Meso iseci na šnicle i utrljati sa obe strane mešavinom soli, bibera i biljnog zacina. Ostaviti da stoji bar 30 minuta, pa uvaljati u brašno.

Kada je meso odstajalo u zacinima, zagrejati mast na srednjoj temperaturi i kratko propržiti meso sa jedne strane, da malo porumeni, okrenuti i sa druge strane i izvaditi u posebnu posudu, koja će biti na toplo.

Crni luk i praziluk iseci sitno i staviti u preostalu mast da se dinsta, a beli luk istisnuti kroz presu.

Šargarepu, celer, pastrnak i peršunov koren iseci na tanke štapice, dodati u šerpu i dinstati sa lukom.

Jabuke ocistiti od ljske i semena i iseci ih na tanke ploske, pa kada je šargarepa malo omešala, dodati i njih da se dinstaju.

Dodati sveže paprike, isecene na štapice, paradajz na ploske ili kockice, oceene vrganje, iseckane suve šljive i jednu šaku svežeg belog groža.

Dodati proprženo meso, nalivati po malo belog vina i vode i poklopljeno dinstati oko 25-30 minuta, zavisno od vrste i starosti mesa, povremeno dolivajući vino i vodu.

Kada je meso omešalo, dodati med, senf, konjski bosiljak i majcinsku dušicu, a po potrebi još dodati soli, biljnog zacina i bibera, prema ukusu i dinstati još 5 minuta.

Iskljuciti plotnu, dodati sitno naseckan peršunov list i izmešati.

Savet

Servirati toplo, uz kuvan krompir ili testeninu. I, ko može i voli - popiti malo belog suvog vina...