

Meso sa jabukama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** svinjskog ili juneceg mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **5 cena (vecih)** belog luka
- **5** lovorova lista
- **10** suvih šljiva (bez koštica)
- **2 kašičice** suvog ružmarina
- **1 vecu** kiselu jabuku
- **150 ml** belog vina
- biber
- suvi biljni zacini
- ulje

Priprema

Crni luk iseci na režnjeve. U dubljoj šerpi staviti malo ulja, pa rasporediti iseceni luk. Preko luka staviti meso (u jednom komadu). Dinstati na laganoj vatri, uz povremeno dodavanje vode, oko 30 minuta. Meso dinstati poklopljeno. Zatim dodati beli luk, u komadu, lovorov list, suve šljive, ružmarin, jabuku, oljuštenu i isecenu na kocke, biber i zacini. Dinstati na tihoj vatri sat i po, uz povremeno dodavanje belog vina.

Posle tog vremena izvaditi meso i iseci ga. Iz sosa izvaditi lovorov list, a sve ostalo propasirati. Po potrebi dosoliti.

Meso sa jabukama poslužiti uz prilog, po želji.

Savet

Probajte, jako je dobro, iako sastojci deluju malo egzotino.