

Svinjsko meso sa krompirom u belom vinu



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kgkrompira**
- **1,6 kgsvinjskog mesa od buta**
- **5 cešnjabelog luka**
- **1 veca glavicacrног luka**
- 3vece šargarepe
- **1 vezicasvežeg persuna**
- **400 mlbelog vina**
- **200 mlvode**
- **3 kašikeotopljene masti**
- **300 gmesnate slanine**
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Ja sam spremala za veci broj osoba, a vi možete da prilagodite kolicinu koja vama odgovara.

Krompir ocistiti i iseci na krugove, debljine 0,5 cm. Beli luk i peršun sitno iseckati, crni luk iseci na rebarca a šargarepu na krugove. U vecu vanglicu staviti krompir i pripremljeno povrce. Posuti zacinom i biberom, pa rukom dobro izmešati. Mast otopiti, preliti preko krompira i još jednom izmešati.

Svako parce mesa posuti biozacinom i biberom. Slaninu iseci na šnitove.

U dublji, dobro podmazani, pekac staviti 1/3 krompira sa povrcem, pa preko rasporediti pola zacinjenog mesa. Ide druga 1/3 krompira i preko ostatak mesa. Završavamo sa zadnjom 1/3 krompira. Pomešati belo vino i vodu, i sa strane, sipati u pekac. Tecnost treba da doe do zadnjeg reda krompira (ne da prelije krompir). Po vrhu poreati isecenu slaninu. Poklopiti i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni.

Jelo peci 90 minuta. Posle datog vremena, izvaditi pekac, skloniti poklopac i vratiti u rernu, da se krompir zapece, oko 15-ak minuta. Poslužiti uz salatu, po želji.

Savet