

Svinjsko meso sa krompirom u belom vinu



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** krompira
- **1,6 kg** svinjskog mesa od buta
- **5** cešnjabelog luka
- **1** veka glavica crnog luka
- **3** vece šargarepe
- **1** vezica svežeg peršuna
- **400 ml** belog vina
- **200 ml** vode
- **3** kašike otopljene masti
- **300 g** mesnate 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 povrćem, 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. Tegnost treba da dođe do zadnjeg reda krompira (ne da prelije krompir). Po vrhu porežati isecenu slaninu. Poklopiti i staviti da se pece, u prethodno zagrejanj 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