Meso sa bukovacom

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg**svinjskog mesa od buta
- **400 g**bukovace
- **300 g**šampinjona
- **1,5 kg**krompira
- **2**vece šargarepe
- **100 g**celera
- **100 g**paškanata
- **100 g**korena od peršuna
- **3 kašicice**slatke aleve paprike
- **2 kašicice**ljute mlevene paprike
- **250 ml**belog vina
- suvi biljni zacin
- biber
- mast

Priprema

Krompir ocistiti i iseci na cetvrtine. Šargarepu iseci na štapice, a paškanat, koren peršuna i celer iseci na kockice. Šampinjone iseci na cetvrtine, a bukovacu samo rukom iscepkati. Pomešati svo povrce i zaciniti sa biberom i biljnim suvim zacinom.

Meso iseci na krupnije komade. Staviti ga u odgovarajucu posudu, pa posuti po njemu alevu papriku, obe vrste, biber i biljni suvi zacin. Dobro izmešati.

Pomešati povrce i meso. Dobro promešati. Uzeti pekac i po dnu staviti 2-3 kašike masti. Sipati pripremljeno povrce sa mesom, pa, po vrhu, opet, staviti 2-3 kašike masti. Uz ivicu pekaca sipati belo vino. Poklopiti posudu, pa staviti u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni, oko 75 minuta.

Savet