

Svinjsko meso iz rerne za svinjokolj



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg** svinjskog šarenog mesa
- **100 g** sušenog povrća
- **1 veka kašika** soli
- **1 kašika** suvih začina
- **3 dl** hladne vode

Priprema

Meso iseci na željene komade, deo mesa mora biti prošaran slaninom, deo od buta i plečke. U vecu posudu staviti iseceno meso preko posuti suvim povrćem, šargarepa, paškanat, peršun, crvena paprika, celer, zatim posoliti i dodati začine po želji. Sve dobro izmešati pa ovako pripremljeno meso prebaciti u veci pleh ili tepsiju, polako sa strane sipati vodu. Prekriti folijom, izbockati je cackalicom i staviti u rernu koja je zagrejana na 250 stepeni. Pustiti tako da se meso krcka 60 minuta, zatim skloniti foliju, promešati meso i probati, ako je potrebno još začiniti i ostaviti još 30-40 minuta da se zapece.

Savet

Ovako pripremim meso za svinjokolj, dodam još nekoliko vrsta salate i ruak je gotov, zaboravih još proju i pogau i sira.....