

Svinjsko meso u pivu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **1/2 kg**svinjse krtine od buta
- **1 veca** glavicacrнog luka
- **3 cešnjabelog** luka
- **250 g**graška
- **250 g**šampinjona
- **1**veci, sveži, paradajz
- **1**manja tikvica
- **2**sveže paprike
- **1**ljuta papricica, sveža
- **1**šargarepa
- **1 koren**peršuna
- **1/2**manjeg korena celera
- **1/2 kg**mladih krompirica
- **1/2 l**piva
- biozacin
- biber
- **1 kašicica**origana
- **2 kašice**aleve paprike
- ulje

Priprema

Meso iseci na manje kockice. Crni luk iseci na krugove i staviti da se dinsta, zajedno sa mesom. Posuti biozacincim, promešati i dinstati na tihoj vatri. Meso dinstati dok se ne pripremi povrce.

Dok se meso dinsta, seckamo povrce. Koren peršuna i celera iseci na kockice. Šargarepu iseci na krugove. Tikvicu iseci na manje komade. Papriku iseci na deblje trake. Sve staviti u jednu dublju posudu, pa dodati grašak. Beli luk iseci sitno. Šampinjone iseci na deblje listove. Paradajz oljuštiti, pa iseci na kockice.

Tu su još i ocišceni i na cetvrtine iseceni krompirici.

Dublji pleh podmazati uljem, pa sipati dinstano meso sa lukom. Staviti svo pripremljeno povrce, posuti biozacinom i biberom (po ukusu), kao i alevom paprikom. Sve dobro promešati da se masa sjedini.

Preliti sa pola litra piva, pokriti folijom i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni, 1 sat i 15 minuta.

Posle datog vremena izvaditi pleh, skloniti foliju i ...

...vratiti pleh u rernu da se jelo zapece.

Poslužiti sa salatom, po izboru.

Savet

Mogu slobodno i deca da jedu, jer alkohol prilikom peenja ispari.