

Svinjsko meso u pivu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** svinjske krtine od buta
- **1** **veca** **glavicacrnog** 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** **kašicice** **aleve** paprike
- ulje

Priprema

Meso iseci na manje kockice. Crni luk iseci na krugove i staviti da se dinsta, zajedno sa mesom. Posuti biozacinom, 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 očišćeni i na četvrtine 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 zagrejanom 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 salatam, po izboru.

Savet

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