

Pecenica u sosu od vina



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** pecenice
- **1 glavica** crnog luka
- **2** šargarepe
- **50 g** celera
- **2 kašika** maslaca
- **2 dl** crnog vina
- **2 dl** instant supe
- **1** limun - sok
- **2 kašika** meda
- **1 kašika** karija
- **2** lovorova lista
- **1 grancica** ružmarina
- **1 kašika** gustina
- **po potrebi** so, biber

Priprema

Zagrejati reru na 200 stepeni. Pecenicu iseci na cetiri komada. Šargarepu, crni luk i celer iseckati na kockice i propržiti na maslacu. Naliti vino, supu, sok od limuna i med, pa zaciniti solju, biberom i karijem. Povrce dinstati na umerenoj vatri oko desetak minuta. Dodati pecenicu, lovor i ružmarin i sve staviti u vatrostalnu posudu premazanu uljem, prekriti alu-folijom i peci 20 minuta. Pecenicu izvaditi iz jela, isto i ružmarin kao i list lovora, a zatim preostali sos ispasirati u blenderu i na kraju umesati gustin razmucen u malo mlake vode. Sos servirati uz pecenicu, a kao prilog napraviti bareni karfiol i šargarepu. Jelo ukasiti grancicom ružmarina i poslužiti.

Savet