

## *Svinjski vrat sa krompirom*



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1,5 kg** svinjskog vrata bez kostiju
- **1 kg** krompira
- **3** cešnjabelog luka
- **100 g** suve slanine
- **2 dl** belog vina
- **3 dl** vode
- **po potrebi** so
- **po potrebi** biber
- **po potrebi** suvi biljni zacin

### **Priprema**

Meso u komadu zaseci na par mesta, usoliti zacinom, biberom i solju. U svaki prorez ubaciti isecen na kriškice beli luk i parce suve slanine.

Staviti meso u zemljanu ili vatrostalnu posudu, naliti vodom i belim vinom, zatvoriti sa dva sloja alu-folije i peci na 220 stepeni, oko 90 minuta. Nakon tog vremena ubaciti usoljen krompir i ponovo zatvoriti folijom, vratiti u rernu još 30-tak minuta. Pred kraj pečenja skinuti foliju da se zapece.

### **Savet**

Prijatno... :)