

# **Krompir sa svinjskim mesom i povrcem**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **700 g**svinjskog mesa od plecke
- **150 g**mesnate slanine
- **1 kg**krompira
- **2 glavice**crnog luka (srednje velicine)
- **1**veca šargarepa
- **4**veca kisela krastavcica
- **60 g**maslaca
- **1 kašicica**suvog bosiljka
- **2 kašicice**senfa
- **150 ml**belog vina
- suvi biljni zacin
- biber

## **Priprema**

Meso iseci na kockice, staviti ga u dublju posudu i posuti sa suvim biljnim zacinom, biberom (po ukusu) i bosiljkom. Promešati i staviti da se prži, na pola maslaca.

Kada meso malo porumeni, skloniti ga sa vatre i dodati senf. Promešati, da se senf sjedini sa mesom.

Ocistiti šargarepu, luk i krompir. Krompir, šargarepu i kisele krastavcice iseci na krugove, a luk na rebarca. Uzeti odgovarajucu, dublju, posudu za pecenje, pa na dno poreati šnitove slanine.

Preko slanine staviti pola kolicine isecenog krompira,...

...zatim izruciti celu kolicinu mesa i ravnomerne ga rasporediti.

Preko mesa rasporediti luk,...

...pa šargarepu,...

...krastavcice i...

...na kraju staviti drugu polovinu krompira.

Po površini krompira iseckati ostatak maslaca, naliti belo vino, poklopiti (ili prekriti alu folijom) i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 190 stepeni - 50 minuta.

Posle proteka datog vremena izvaditi ciniju, otklopiti (ili skinuti alu foliju) i vratiti u rernu da se jelo, blago, zapece.

Poslužiti uz salatu, po želji i, naravno, neizbežno pivo (po mogućstvu Staropramen, najlepše). Uživajte.

## Savet