Socni svinjski vrat sa krompirom iz rerne

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**svinjskog vrata
- **600-700 g**krompira
- **2-3** šargarepe
- senf
- suvi biljni zacin
- maslinovo ulje
- bosiljak
- peršun

Priprema

Meso izlupajte, zacinite (so, suvi biljni zacin), senf, maslinovo ulje. Poklopite i ostavite u frižideru da se marinira minimum pola sata.

Kada ste marinirali meso, isecite kropir na krupnije kocke, oljuštite i isecite šargarepu i stavite ih u ciniju, pa posolite, stavite suvi biljni zacin, bosiljak i sušeni peršun.

Vatrostalnu ciniju premažite uljem i dodajte još malo da prekrije dno. Poreajte krompir i šargarepe. Preko poreajte meso. iniju u kojoj je bio krompir, malo sperite, pa tom vodom prelijte meso i krompir, da malo krompir utone u vodu, kako bi se lepo skuvao. Dobro zatvorite ciniju folijuom i pecite 40 minuta. Posle toga skinite foliju i povremeno okrecite meso, kako bi se zapeklo sa svih strana i voda isparila.

Ja ostavljam malo krace, jer volim da ostane safta, vi pecite po svom ukusu.

Savet

Prijatno!