Svinjsko meso sa topljenim sirom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**svinjskog mesa od buta
- **400 g**šampinjona
- **2 čaše**kisele pavlake
- **1 kutija**topljenog sira
- **1 kg**krompira
- **200 ml**belog vina
- **150 ml**vode
- suvi biljni zacin
- biber
- sveže zacinsko bilje
- (bosiljak, ruzmarin, nana i miroija)

Priprema

Meso iseci na šnicle i zaciniti suvim biljnim zacinom i biberom. Ostaviti jedan sat u frižider.

Krompir ocistiti i iseci na cetvrtne. Oprane šampinjone samo preseci na pola. Iseceno povrce staviti u dublju posudu, posuti sa suvim biljnim zacinom i biberom, po ukusu, pa dobro promešati. U pekac sipati krompir i šampinjone. Po vrhu staviti zacinsko bilje.

Preko mešavine krompira i pecuraka poreati meso. Svako parce mesa premazati sa kiselom pavlakom.

Zatim uzeti topljeni sir, pa ga ...

...iseckati na kockice i rasporediti preko premazanog mesa.

Naliti sa vinom i vodom, poklopiti i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni, 1,5 sat. Posle tog vremena izvaditi jelo iz rerne i poslužiti uz salatu, po želji.

Savet