

Meso u sacu



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjetina, govedina, jagnjetina
- **1 kg** krompira
- **3-6** veća luka
- **300 g** slanine
- **po ukusu** beli luk
- **po ukusu** mast
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** aleve paprika
- **po ukusu** biber

Priprema

Krompir iseci na četvrtine, meso na šnicle i istuci tuckom. Crni luk iseckati na krugove, a slaninu tanke listice.

Podmazati sac mašcu pa reati krompir, meso i crni luk pa tako redom. Na vrhu treba da bude krompir. Po krompiru posuti suvi biljni zacin, biber i alevu pariu. Sve to preliti sa 100 g vode, poreati odozgo slaninu i mast.

Zatvoriti sac i peci u rerni 2 sata. Možete peci u vatrostalnoj posudi koja ima poklopac ili u evdiru pa prekriti alu folijom.

Savet

Sve kolicine zavice od posude u kojij pecete.