

Svinjsko meso sa majonezom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** svinjskog mesa od buta
- **2** srtednje glavicecrnog luka
- **1** veci cenbelog luka
- **2** kašikesoja sosa
- **1** kašicicamlevenog bibera
- **1,5** kašicicasuvog biljnog zacina
- **150 ml** vode
- **1** kašicicamajorana
- **1** kašicicakarija
- **1** kašicica?umbira
- **200 g** šampinjona

I još:

- **800 g** krompira
- **1** kašicicamlevenog crvenog bibera
- **3** kašicicealeve paprike
- **1** kašicicasuvog biljnog zacina
- **1/2** kašicicabelog luka u prahu

Za sos:

- **150 g** izrendanog kackavalja
- **150 g** majoneza

- 120 g kiselog mleka

Priprema

Prvo, meso treba iseci na krupnije kocke. iseceno meso staviti u dublju posudu, pa ga posuti sa mlevenim biberom, suvim biljnim zacinom, majoranom, karijem i ?umbirom. Dobro promešati. Zatim preliti sa soja sosom, dobro promešati da se sjedine svi sastojci, poklopiti i ostaviti u frižider, na dva sata.

Crni luk iseci na rebarca, a šampinjone iseci na listice.

Krompir oljuštiti i iseci na osmine. Iseceni krompir staviti u dublju posudu, pa posuti sa crvenim biberom, belim lukom u prahu, alevom paprikom i suvim biljnim zacinom. Dobro promešati.

Posle proteka datog vremena izvaditi meso iz frižidera. Uzeti odgovarajuci pleh i dobro ga podmazati uljem. Marinirano meso staviti po sredini pleha, sa strane pore?ati zacinjeni krompir.

Preko mesa staviti iseceni crni i beli luk, pa...

...pore?ati isecene šampinjone.

Za sos je potreban izrendani kackavalj, majonez i kiselo mleko.

U dublju ciniju staviti majonez, dodati kiselo mleko i, viljuškom, dobro umutiti. Kackavalj dodavati iz tri puta, svaki put mešajuci da se dobro sjedini sa majonezom i kiselim mlekom.

Pripremljenim sosom preliti preko pripremljenog mesa i krompira u plehu. Sa strane sipati vodu.

Pleh pokriti alu folijom i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni, 50 minuta. Zatim izvaditi pleh, skloniti foliju i vratiti jelo da se zapece.

Kada jelo dobije lepu, rumenu boju izvaditi ga iz rerne, prohladiti 2-3 minuta, pa...

...ga poslužiti, uz salatu i Staropramen pivo. Živeli!

Savet