

# *Svinjsko meso sa majonezom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **800** gsvinjskog mesa od buta
- **2 srtednje glavice** crnog luka
- **1 veci cenbelog luka**
- **2 kašikesoja** sosa
- **1 kašicicamlevenog bibera**
- **1,5 kašicicasuvog biljnog zacina**
- **150 ml** vode
- **1 kašicicamajorana**
- **1 kašicicakarija**
- **1 kašicicaumbira**
- **200 g** šampinjona

### **I još:**

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

### **Za sos:**

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

- 120 g kiselog mleka

## Preparacija

Prvo, meso treba iseci na krupnije kocke. Iseceno meso staviti u dublu posudu, pa ga posuti sa mlevenim biberom, suvim biljnim zacinom, majoranom, karijem i umbirom. Dobro promesati. Zatim preliti sa soja sosom, dobro promesati 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 dublu posudu, pa posuti sa crvenim biberom, belim lukom u prahu, alevom paprikom i suvim biljnim zacinom. Dobro promesati.

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

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

...poreati isecene šampinjone.

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

U dublu 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, prohладити 2-3 minuta, pa...

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

## Savet