Svinjsko meso u sosu sa pivom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**svinjskih šnicli od buta
- **400 g**dimljene slanine
- **1 kg**šampinjona
- **2 vece glavice**crnog luka
- **4 veca češnja**belog luka
- **3**vece šargarepe
- **100 g**korena celera
- koren paškanata
- koren peršuna
- **1/2**vezice miroije
- **1 l**piva
- **1/2 l**pasiranog paradajza
- **1,5 kg**krompira
- origano
- ljuta tucana paprika
- slatka aleva paprika
- biber
- suvi biljni zacin
- kim
- mast
- majoran

Priprema

Meso zaciniti (po ukusu), krompir ocistiti i iseci na cetvrtine, šampinjone prepoloviti, crni luk iseci na deblja

rebarca, beli luk iseci na pola, šargarepu krupno iseci, koren celera, paškanata i peršuna iseci na kockice, slaninu iseci na kocke, a miroiju sitno iseckati.

U dublji sud pomešati iseceni krompir, šampinjone, slaninu, šargarepu, paškanat, peršun, celer, miroiju, crni i beli luk. Dobro promešati. Posuti sa tucanom, ljutom, paprikom, slatkom alevom paprikom, kimom, origanom, majoranom, biberom i suvim biljnim zacinom (kolicinu zacina odredite sami - po ukusu). Dobro promešati.

Na dno pekaca staviti dve, dobre, kašike masti. Preko sipati pola pripremljene smese sa povrcem i slaninom, pa rasporediti svinjske šnicle. Preko mesa sipati ostatak smese sa povrcem i slaninom. Preliti sa pasiranim paradajzom, a sa strane sipati pivo.

Pekac poklopiti i staviti u, prethodno zagrejanu, rernu na 200 stepeni. Kada smesa provri, smanjiti na 190 stepeni i krckati jelo, narednih dva sata.

Zatim izvaditi pekac iz rerne, pažljivo skloniti poklopac i vratiti jelo da se zapece.

Poslužiti sa salatom, po želji.

Savet