

Svinjsko meso u sosu sa šampinjonima, senfom, renom...



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** svinjskog mesa (od buta)
- **400 g** šampinjona
- **1 veka** glavicarnog luka
- suvog biljnog zacina
- mleveni biber
- ulje

Sos:

- **3 kašike** brašna
- **50 ml** ulja
- **200 ml** belog vina
- **400 ml** vode
- **3 veka** cenabelog luka
- **1 kašika** senfa
- **1 kašika** majoneza
- **1 kašika** narendanog rena
- **2 kašika** narendanog parmezana
- **1/2** vezice peršuna
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Svinjsko meso iseci na kocke i staviti ga na zagrejano ulje, da se dinsta. Posuti sa biberom i suvim biljnim zacinom, po ukusu. Dolivati po malo vode i meso dinstati da omekša. Kada je meso omekšalo, dodati sitno iseckani crni luk, pa nastaviti sa dinstanjem, oko 10 minuta. Na kraju ubaciti šampinjone, isecene na krupne listice. Dinstati dok ispari voda koju su pecurke pustile. Iskljuciti i ostaviti na toploj ringli.

Sos: Na zagrejano ulje staviti sitno iseckani beli luk i pržiti dok luk ne pusti aromu. Zatim dodati brašno, dobro promešati i, malo, propržiti brašno. Kada se brašno propržilo sipati belo vino i vodu i, žicom za mucenje, dobro umutiti, da nema grudvica.

Zatim dodati senf, majonez, ren, iseckani peršun, biber i suvi biljni zacin (biber i suvi biljni zacin dodati po ukusu). Dobro sjediniti i pustiti da se krcka, dok se sos malo ne zgusne. Ubaciti parmezan i sve dobro sjediniti.

Uzeti odgovarajuci pleh, pa u njega izruciti mešavinu sa mesom. Preliti sosom i dobro promešati. Staviti pleh u, prethodno zagrejanu, rernu na 180 stepeni, da se jelo zapece.

Meso u sosu poslužiti sa krompir pireom i salatam, po želji.

Savet