

Mesnati mix u pekacu



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mesa od svinjskog vrata
- **1 kg** mesa od svinjskog buta
- **4** pileca bataka sa karabatakom
- **1** pilece grudi file
- **300 g** dimljene slanine
- **300 g** dimljenih rebarca
- **4-5** krompira
- **2-4** šargarepe
- **2** crna luka
- suvi biljni zacini
- **150 ml** vode
- **1 konzerva** pasiranog paradajza
- **200 g** biljnog kackavalja narezanog
- senf
- biber
- aleva paprika
- lovor
- kari

Priprema

U pekac poreati rebarca i slaninu pa na njih svinjske šnicle i vrat. Zatim poreate preko na pola isecen krompir, šargarepu i luk. Zaliti paradajzom i zaciniti suvim biljnim zacinom, biberom, senfom, alevom paprikom, karijem, lovorom.... Naliti vodom....

Poreati zatim pilece meso. Ponovo preliti paradajzom.... Staviti da se pece.

Posle sat i po pecenja otklopiti pa po mesu poreati biljni kackavalj i dopeci još malo.

Savet