

Mešani mesni lonac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog mesa
- **1** jaje
- **300 g** svinjskog mesa od buta
- **150 g** suvog mesa
- **150 g** slanine
- **5** glavic crnog luka
- **6** paprika
- **150 ml** paradajz soka
- **100 ml** vode
- **1 kašika** aleve paprike
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **po ukusu** soli i bibera

Priprema

Luk sitno iseckati, a papriku na krupnije komade. Od malo luka, mlevenog mesa i jajeta napraviti cufte. Svinjsko meso od buta i suvo meso iseci na vece kocke, a slaninu na deblje režnjeve.

Zemljani lonac premazati kašikom svinjske masti. Zatim unutra staviti luk, papriku, iseckano svinjsko meso, suvo meso, slaninu i pripremljene cufte.

Sve naliti paradajz sokom i vodom, dodati kašiku aleve paprike i lagano sve promešati. Staviti u rernu zagrejanu na 220 stepeni i krckati oko 80-90 minuta.

Savet