

uvec iz rerne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** svinjskog mesa
- **1/2 kg** juneceg mesa
- **1/2 kg** mesnate, dimljene, slanine
- **1** veća crvena paprika (sveža)
- **200 g** zelene boranije
- **200 g** kukuruza šecerca
- **2** šargarepe
- **1 kašika** sveže izrendanog, umbira
- **200 g** šampinjona
- **1 glavica** crnog luka
- **4 češnja** belog luka
- **1/2 kg** crvenog krompira
- **1/2 l** pasiranog paradajza
- **300 ml** belog vina
- **1 kašika** šecera
- **200 g** iseckanog paradajza (iz konzerve)
- **100 ml** ulja
- suvi biljni začini
- biber

Priprema

Svinjsko meso, junece meso i slaninu iseci na krupnije komade. Crni i beli luk sitno iseckati. Šargarepu iseci na krugove, papriku na trake, boraniju iseci na 3-4 dela, šampinjone preseći na pola (ako su krupnije, preseći ih na četvrtine) i krompir iseci na četvrtine.

U dublju posudu staviti iseceno meso i iseceni povrće. Dodati kukuruz šećerac, izrendani umbir i iseckani paradajz, iz konzerve. Posuti sa kašikom šećera, kao i sa mlevenim biberom i biozacinom (po ukusu). Dobro promešati.

Rernu uključiti na 190 stepeni. Uzeti, veći, pekac i izručiti pripremljenu smesu. Preliti mešavinom pasiranog paradajza i belog vina. Sipati ulje.

Poklopiti pekac (ili ga prekriti alu folijom) i staviti ga u, zagrejanu, rernu. Im jelo provri smanjiti temperaturu na 160 stepeni i jelo krckati tri sata.

Poslužiti uz odgovarajuću salatu i, naravno, stari, dobar Staropramen, pivo.

Savet