

## *Svinjsko meso u marinadi sa votkom*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** svinjskog mesa od buta
- **2** veka **glavic** crnog luka
- **1** veka šargarepa
- **200 g** šampinjona
- **2 kašike** paradajz pirea
- **70 ml** crvenog vina
- **2 kašice** aleve paprike
- **1 manja** vezica peršuna
- **3** cenabelog luka
- suvi biljni zacini
- biber
- ulje

#### **Marinada:**

- **1 kašika** meda
- **5 kašike** votke
- **1/2 kašice** sveže mlevenog, crnog bibera
- **1 kašica** kima
- **1 kašika** soja sosa
- **1 kašica** karija

### **Priprema**

Marinada. U manju posudu staviti med, sipati votku i mešati da se med, potpuno, rastopi. Dodati sve ostale, navedene, sastojke i dobro promešati, da se svi sastojci sjedine. Meso iseci na krupnije kocke, staviti u odgovarajucu posudu i preliteri sa marinadom. Promešati, da svako parce mesa bude obloženo marinadom. Poklopiti i ostaviti dva sata u frižideru.

Luk sitno iseckati, šargarepu krupno izrendati, a šampinjone iseci na deblje listice.

U dublji tiganj sipati ulje, staviti da se zagreje, pa dodati meso, zajedno sa marinadom.

Dinstati meso, (polupoklopljeno) na srednjoj temperaturi, dok malo ne omekša. Zatim dodati iseckani crni luk, promešati i nastaviti dinstanje.

Kada i luk omekša ubaciti šampinjone i izrendanu šargarepu.

Dinstati, oko, pet minuta, pa posuti alevom paprikom, biberom i suvim biljnim zacinom (po ukusu). Sipati crveno vino i dinstati dok ne ispari tecnost i ostane samo masnoca.

Paradajz pire razrediti sa vodom i dodati mu iseckani beli luk i peršun sitno iseckati.

Na kraju, u jelo, sipati paradajz pire, beli luk i iseckani peršun.

Dobro promešati, poklopiti i ostaviti da se krcka 2-3 minuta. Poslužiti sa krompir pireom, salatam, po izboru, i naravno sa Staropramenom. Živeli!!

**Savet**