

Zecetina u sosu od višanja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** zecetine
- **2 dl** crnog vina
- **po potrebi** ulje

Za marinadu:

- **2 glavice** crnog luka
- **4 cena** belog luka
- **2** lovorova lista
- **2 grancice** ružmarina
- **po potrebi** so i biber

Za sos:

- **500 g** višanja bez koštica
- **2 kašike** žutog šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **1 kašika** brašna

Priprema

Beli luk iseckati sitno, a crni na rebarca. Meso staviti u vecu posudu dodati luk, lovor, ružmarin i začine po ukusu, pa preliti vodom da ogrezne. Ostaviti zecetinu da odstoji u marinadi preko noci. Sutradan meso izvaditi

iz marinade i premestiti ga u podmazanu tepsiju. Oko mesa rasporediti luk i ostale zacine iz marinade i poklopiti sud. Peci u rerni zagrejanom na 180 stepeni od 90 do 120 minuta. Pred kraj pecenja otklopiti ga, meso preliti crnim vinom i ostaviti da se zapece. U meuvremenu pripremiti sos. Višnje pomešati sa šećerom, vanil-šećerom i preliti vodom da ogreznu. Mešati na srednjoj temeperaturi dok se šećer ne otopi. Zatim dodati brašno razmuceno u vrlo malo vode i mešati dok se sos ne zgusne. Zecetinu služiti prelivenu sosom uz bareno povrće po izboru.

Savet