

?uvec sa svinjskim mesom i povrcom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskog mesa od buta
- **300 g** šampinjona
- **100 g** kukuruza šećerca
- **1/2 kg** krompira
- **200 ml** domaćeg paradajza iz flaše
- **200 ml** belog vina
- **200 ml** vode
- **100 ml** ulja
- **1 glavica** crnog luka
- **4 cen** belog luka
- **2** veće šargarepe
- **1** sveža, ljuta, papricica
- **1 koren** paškanata
- **1 kašičica** mlevenog crnog bibera
- **3 kašičice** suvi biljni zacín
- **2 kašike** paradajz pirea
- **1 kašičica** kurkume
- **3 listića** lorbera
- sveže zacinsko bilje
- (maticnjak, bosiljak, mirošija i ruzmarin)

Priprema

Svinjsko meso iseci na veće kocke, šampinjone preseći na pola (ako su veći komadi iseci ih na četvrtine), krompir, crni i beli luk iseci na četvrtine, ljutu papricicu preseći na četiri dela, a šargarepu i paškanat iseci na

krugove.

Meso sa povrćem staviti u dublju vnglicu i posuti sa biberom, biozacinom i kurkumom. Sve sastojke dobro promešati.

Pripremljeno meso sa povrćem preruciti u, dublji, zemljani lonac. Preko sipati ulje. Sjediti domaci paradajz (iz flaše), belo vino i vodu. Dodati paradajz pire, pa dobro promešati, da bi se paradajz pire rastvorio. Sipati preko jela. Na površinu poređati lorber i zacinsko bilje.

Zemljani lonac poklopiti (samo ako poklopac nema rupice za ispuštanje pare) ili prekriti alu folijom i cvrsto vezati kuhinjskim kanapom. Staviti da se kuva u, prethodno zagrejanj rerni, na 200 stepeni. Šim jelo provri smanjiti na 160 stepeni i kuvati tri sata.

Savet