

## *Svinjsko meso sa povrćem iz rerne*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **oko 700 g** mesa od vrata (plečke)
- **4-5** krompira
- **1-2** šargarepe
- **po želji** kupusa (brokolija)
- **5 manjih glavic** crnog luka
- **3-4** cenabelog luka
- **oko 100 g** suve slanine
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** mlevenog bibera
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **po ukusu** ulja

### **Priprema**

U vatrostalnu posudu, stavite meso koje ste rasekli nožem kako biste ga istanjili, posolite ga i pobiberite.

Preko i okolo njega pore?ajte krompir isecen na komade, šargarepu isecenu uzdužno na komade, kelj isecen na komade, suhu slaninu isecenu na komade, kao i crni i beli luk. Sve još malo posolite i pobiberite, pospite suvim zacinom, prelijte uljem, poklopite alu folijom i stavite u zagrejanu rernu da se pece. Ne morate sipati vodu, jer ce povrce i meso sami ispuštati svoje sokove.

Nakon pola sata, sklonite foliju i pecite još desetak minuta. Gotovo jelo poslužite toplo uz sezonsku salatu po vašem izboru.

**Savet**