

# **Svinjsko meso sa belim vinom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg**svinjskog filea
- **1 kašicicacrnog**, mlevenog, bibera
- **2 kašicicesuvog biljnog zacina**
- **200 ml**belog vina

### **Marinada:**

- **3 kašikesenfa**
- **3 kašikekecapa**
- **3 kašikesoja sosa**
- **1 kašicabelog luka u prahu**
- **1/2 kašicicesuvog ruzmarina**
- **1 kašicicameda** (šecera)
- **1/2 kašicicecrvenog, mlevenog, bibera**

## **Priprema**

Meso iseci na 1cm debljine, istuci tuckom i zaciniti biberom i suvim biljnim zacinom.

Za marinadu dobro sjediniti sve navedene sastojke. Meso staviti u dublju posudu i prelitи marinadom. Dobro, rukom, promešati, da svako parce mesa bude obavijeno marinadom. Poklopiti posudu sa mesom i ostaviti u frižider, na dva sata. Pleh, u kome ce se peci meso, podmazati uljem, pa poreati meso iz marinade.

Svako parce mesa preliti sa po pola kašicice ulja. Pored mesa, sa strane, sipati belo vino. Pleh prekriti alu folijom i dobro pritisnuti ivice, da ne izlazi para. Pripremljeno meso staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni, jedan sat. Posle jednog sata pecenja izvaditi pleh sa mesom, skloniti foliju i vratiti da se meso, sasvim malo, zapece.

Meso poslužiti preliveno sokom u kome se peklo.

### **Savet**