Svinjsko meso sa povrcem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**svinjskog mesa od buta
- **2 vece glavice**crnog luka
- **3 veca cena**belog luka
- **50 g**korena celera
- **250 g**šargarepe
- **300 g**graška (iz konzerve)
- **50 ml**belog vina
- **50 ml**pasiranog paradajza
- **200 g**pirinca
- **400 ml**vrele vode
- **1/3 kašicice**mlevenog bibera
- **2 kašicice**suvog biljnog zacina
- **1 kocka**za pilecu supu
- zacinsko bilje (miroija, maticnjak,
- bosiljak, žalfija, peršun i majcina dušica)
- peršun
- ulje

Priprema

Sipati ulje u dublju šerpu i staviti da se ugreje. Meso iseci na kocke, crni i beli luk sitno iseckati, šargarepu i koren celera krupno izrendati, a zacinsko bilje sitno iseckati. Na zagrejano ulje staviti meso da se dinsta. Kada meso promeni boju dodati iseckani crni i beli luk, kao i izrendani koren celera. Posuti biberom i suvim biljnim zacinom, promešati i dinstati da meso omekša.

Kada je meso omekšalo sipati belo vino i pasirani paradajz i nastaviti sa dinstanjem, oko 10 minuta.

Zatim dodati izrendanu šargarepu, promešati i...

...ubaciti grašak i iseckano zacinsko bilje (zacinsko bilje možete dodati po svom ukusu - i po izboru i po kolicini). Dodati i, prethodno oprani, pirinac i dobro promešati.

Rernu zagrejati na 170 stepeni. U smesu sa mesom i povrcem ubaciti kokicu za supu i naliti 400 ml vrele vode. Promešati da se svi sastojci sjedine. Uzeti odgovarajucu posudu za rernu, premazati je uljem i preruciti smesu iz šerpe. Dobro pokriti folijom, da ne izlazi para prilikom pecenja i staviti u rernu, na 20 minuta.

Posle 20 minuta izvaditi posudu iz rerne i umotati (zajedno sa folijom) u, veci, peškir ili caršav, da odstoji 10 minuta. Zatim poslužiti, sa salatom, po izboru.

Savet