

## *Peceno junece meso sa povrćem, u marinadi*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** juneceg mesa (za šnicle)
- **200 g** mesnate slanine
- **300 g** svinjskog mesa (od buta)
- **4** srednje šargarepe
- **2 srednje glavice** crnog luka
- **1/2 kg** paradajza
- **200 g** zelenih maslinki, bez koštica
- **400 g** šampinjona
- **800 g** krompira
- sveže zacinsko bilje
- (bosiljak, žalfija i ruzmarin)
- crni, mleveni, biber
- suvi biljni zacini
- **4** lista lorbera

#### **Marinada:**

- **1/2 l** belog vina
- **250 ml** vode
- **2 kašike** aromaticne rakije (ja sam stavila uzo)
- **3 kašike** ulja
- **4 veka** cenasično iseckanog, belog luka
- **1/2 veka** cesitično iseckanog, peršuna

## Priprema

Marinada: U vecu, dublju, posudu pomešati sve, navedene, sastojke za marinadu. Promešati. Junece meso iseci na šnicle, staviti u marinadu (da bude prekriveno marinadom), poklopiti i ostaviti u frižider, najmanje 4-5 sati.

Slaninu i svinjsko meso iseckati na kocke. Šargarepu iseci na krugove, crni luk iseci na rebarca, paradajz oljuštiti i iseci na kockice, maslinke preseći na pola, šampinjone, kao i krompir, iseci na cetvrtine.

Sve iseckane sastojke staviti u dublju vanglu, posuti sa mlevenim biberom i suvim biljnim zacinom, po ukusu, i dobro promešati.

Izvaditi meso, sa marinadom, iz frižidera. Uzeti dublji pekac, podmazati ga sa 2-3 kašike ulja i sipati pola mešavine mesa, slaninice i povrca. Preko porežati junece meso, iz marinade, pa sipati ostatak mešavine mesa i povrca. Preko sastojaka sipati marinadu, u kojoj je bilo junece meso.

Po površini porežati sveže zacinsko bilje (kolicina po želji), kao i listice lorbera. Pekac dobro prekriti alu folijom, pa poklopiti poklopcem (ako ga ima pekac, a može i bez poklopca - obavena je folija).

Pekac staviti u, prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni. ?im tecnost u pekacu provri, smanjiti temperaturu na 170 stepeni i jelo "zaboravite" za narednih 2,5 sata. Zatim ga izvaditi, pažljivo skloniti foliju i poslužiti. Junece meso je toliko socno, da vam nije potreban nož. Prijatno!

## Savet