

Meso ispod saka



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** svinjsko meso od vrata
- **300 g** suve slaninice
- **300 g** krompira
- **5** crvenih paprika
- **2** zelene paprike
- **2** ljute papricice
- **4** glavice crni luk
- **3** šargarepe
- **3 kašika** svinjske masti
- **300 g** šampinjona
- **200 ml** vode
- **100 ml** ulja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **2 kašike** zacinsko bilje

Priprema

Prvo napraviti vatru od drveta i pustiti da drvo izgori da bi se napravio zar. Na dno posude stavite svinjsku mast, poreati svinjski vrat isecen na šnicle, crni luk pa preko suva slaninica, šampinjoni, šargarepa, paprika, zaciniti solju i biberom, staviti zacinsko bilje i sve preliti sa vodom i uljem.

Poklopiti sac i staviti na žaru da se polako krcka. Žar polako prebaciti lopatom sa svih strana saca da bi se ravnomerno krckalo. Ovako meso se krcka oko 150 minuta.

Meso peceno ispod saca se radvaja na niti, mekano je i pokupi mirise od povrca. Toplo preporucujem. Prijatno!

Savet