

Svinjsko meso u sosu sa belim vinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** svinjskog mesa od buta

Marinada:

- **2 kašike** sveže isceenog, limunovog soka
- **2 kašike** soja sosa
- **1 kašika** karija
- **1/3 kašice** mlevenog bibera
- **1/2 vezice** iseckanog peršuna
- **2 kašike** ulja

...i još:

- **150 g** belih šampinjona
- **150 g** braon šampinjona
- **3 veka** cenabelog luka
- **1/3 kašice** mlevenog bibera
- **100 ml** belog vina
- **1 kašika** sveže isceenog, soka od limuna
- **1 kašica** karija
- **1/2 kašice** kurkume
- **200 ml** vrele vode
- **100 ml** pavlake za kuvanje
- **2 kašice** suvog biljnog zacina

Priprema

Svinjsko meso iseci na kockice. Sastojke za marinadu staviti u manju posudu, dobro sjediniti, pa preliti preko mesa. Dobro promešati. Marinirano meso ostaviti u frižider preko noci, ili najmanje 5-6 sati.

Šampinjone iseci na deblje listice i propržiti na malo ulja. Propržene pecurke, rešetkastom kašikom, izvaditi u, odgovarajucu, posudu. Posuti sa sitno iseckanim belim lukom i 1/3 kašice bibera. Promešati.

U posudu, gde su se pržile pecurke, dodati još malo ulja, i staviti meso da se prži. Meso pržiti, na tihoj temperaturi, dok ne dobije lepu, rumenu, boju.

Zatim u meso dodati belo vino, 1 kašiku limunovog soka, kari, kurkumu, vrelu vodu i suvi biljni zacin. Promešati i ubaciti propržene šampinjone. Meso sa sastojcima prebaciti u odgovarajucu posudu, koja može da ide u rernu, poklopiti i staviti u, prethodno zagrejanu, rernu na 200 stepeni. im tecnost, u jelu, provri, smanjiti temperaturu na 160 stepeni i krckati pola sata. Zatim izvaditi posudu, otklopiti je i preliti sa pavlakom za kuvanje. U malo vode razmutiti jednu kašicu gustina i sipati u jelo. Dobro promešati i vratiti jelo u rernu, još 15-ak minuta (na 160 stepeni).

Posle datog vremena izvaditi posudu iz rerne i jelo poslužiti sa odgovarajucim prilogom.

Savet