

## *Srnetina u vinu*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 450 g srnetine ili neke druge divljaci
- 200-300 g junetine
- 300-400 g slanine
- 500 g šampinjona
- 1 kg crnog luka
- 2-3 cena belog luka
- 400 g šargarepe
- 3-4 paprike
- lovorov list
- biber u zrnu
- suvi zacin
- so
- tucana ljuta paprika
- slatka aleva paprika

### **Priprema**

Iseckati meso, crni luk, šargarepu uzduž, slaninu na kocke, šampinjone na listice i redjati u šerpu sledecim redom: meso od divljaci, crni luk, šargarepu, junetinu, slaninu, papriku, lovorov list 1kom, malo bibera u zrnu, suvi zacin, i tako redom dok ne utrošite sav materijal, naliti vinom.

Poklopiti i krckati na tihoj vatri 3 sata pri kraju samo otklopiti i dodati šampinjone.

Prilikom kuvanja ne otklapati serpu. Uzivajte i prijatno probajte necete se pokajati.