Meso i krompir iz rerne sa belim vinom

težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**krompira, na krugove
- **4 cena**belog luka, sitno seckana
- **1 veca glavica**crnog luka, rebarca

Priprema

Spojiti krompir i šargarepu, pa dodati crni, beli luk i peršun. Zaciniti sa zacinom, solju i biberom po želji. Preliti sve sa 3 kašike otopljene masti i sve izmešati rukama ili kašikom. U pleh, tepsiji ili u pekacu spustiti polovinu krompir mase, pa zatim šnicle od buta koja ste malo tuckom istucali i zacinili. Potom drugom polovinom krompir mase prekriti meso. Zaliti sa mešavinom vode i belog vina da ne prelije krompir. Poklopite poklopcem ili lepo zatvoriti aluminijumskom folijom. Peci na 220 stepeni oko 90 minuta. Na kraju skloniti poklopac ili foliju i ostaviti da se krompir malo zapece, još nekih 15-ak minuta. Prijatno!!!

Savet