

Svinjski vrat u sosu sa belim vinom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskog vrata (otkošćenog)
- **1/2 kesice** zacina za svinjsko meso
- **400 g** šampinjona
- **300 g** kackavalja (gauda)
- **400 ml** pavlake za kuvanje
- **1/2 l** belog vina
- **1 kg** krompira
- **1 kašicica** kurkume
- **1 kašicica** mlevenog bibera
- suvi biljni zacin
- ulje
- brašno

Priprema

Meso, ako je u komadu, iseci na deblje šnicle (1cm debljine). Svako parce mesa posuti gotovim zacinom za meso (sa obe strane) i poreati u dublju posudu. Posudu poklopiti i ostaviti preko noci u frižideru.

Narednog dana uzeti veci i dublji pekac (ili odgovarajucu posudu koja može u rernu, pa je posle stavljanja sastojaka, dobro, prekriti alu folijom) i sipati malo ulja, koliko da nije suvo dno pekaca. Krompir ocistiti, iseci na cetvrtine i posuti biozacinom, po ukusu. Šampinjone iseci na deblje listice i, takoe, posuti biozacinom, po ukusu. Marinirano meso izvaditi iz frižidera. Podeliti ga na dva dela. Svako parce, prve polovine, mesa uvaljati u brašno i poreati u pekac. Sa strane poreati iseceni krompir. Preko mesa rasporediti pola isecenih šampinjona i preko, krupno, narendati, pola, kackavalja. Preko krompira posuti kurkumu i biber.

Preko kackavalja staviti drugu polovinu mesa, koju prethodno treba uvaljati u brašno. Preko mesa rasporediti ostatak šampinjona. Na kraju, preko svih sastojaka narendati ostatak kackavalja.

U dublju posudu sjediniti pavlaku za kuvanje i belo vino. Dobijenu smesu preliti preko sastojaka u pekacu. Poklopiti (ili prekriti alu folijom) i staviti u, prethodno zagrejanu, rernu, na 200 stepeni. Kada tecnost provri, smanjiti na 170 stepeni i peći 1,5 sat.

Posle isteka datog vremena izvaditi pekac iz rerne i, pažljivo, skloniti poklopac (pazite da se ne izgorite). Meso, krompir i šampinjone rasporediti na oval. Sve preliti sosom, koji se skupio na dnu pekaca.

Ovo fantasticno, gurmansko, jelo poslužiti uz salatu, po želji.

Savet