

Zemljano šarenilo



Sastojci

Potrebno je:

- 1 srednja dimnjena butkica
- 4 veka krompira
- 2 vece šargarepe
- 2 veze zeleni
- 2 koluta celera
- 200 g vecih šampinjona
- 1 glavica crni luk
- 1 glavica crveni luk
- 1/2 praziluka (samo zeleni deo)
- 4 cena belog luka
- lorber
- zacin
- biber
- crvena paprika
- peršun
- 200 ml neutralne pavlake
- 1,5 dl belog vina

Priprema

Butkicu oprati, preseći na 3 dela i probariti 15 minuta. U zemljanoj posudi redjati sve sastojke, osim neutralne pavlake i vina. Sve dobro izmešati sa butkicom. Ne stavljati ni vode ni masti (ulja).

Poklopiti zemljanu posudu i staviti da se pece na 200 stepeni 2 sata.

Nakon toga izvaditi posudu iz rerne, preliti je neutralnom pavlakom i vinom. Zapeci jos pola sata-sat, dok ne uhvati gore koricu.

Servirati uz zelenu salatu i jednu čašu suvog belog vina.