

Plecka u sosu od vina



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**plecke bez koske
- **2 glavice**crnog luka
- **2**šangarepe
- so, biber, suvi biljni zacin
- **300 ml**crnog vina
- **300 ml**paradajz soka
- **300 ml**vode
- **1 kocka** za supu
- **1 kašika**lista peršuna
- **500 g**krompira

Priprema

Plecku iseci na šnicle, posoliti i pobiberiti, zatim ispržiti na ulju, dok ne porumeni. Skloniti plecku na tanjir, poklopiti da odmori.

Luk i šangarepu iseckati i propržiti u istom tiganju gde se pekla plecka. Kad omekša dodati vino, paradajz, vodu i kocku za supu. Kuvati pola sata poklopljeno, zatim ispasirati sve rucnim mikserom ili u blenderu.

U ispasiran sos dodati plecku i peršun pa kuvati na slabijoj vatri sat vremena. Krompir iseckati na kockice i dodati u sos sa pleckom, po ukusu još zaciniti. Kuvati dok krompir ne omekša.

Savet

.