

Svinjsko meso i krompir, u crvenom vinu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** svinjskog mesa od buta
- **1/2 kg** krompira

Marinada za meso:

- **1 kašicica** worcester sosa
- **1 kašicica** kari sosa
- **1 kašicica** cili sosa
- **1 kašikadižon** senfa
- **1 kašik** kecapa
- **1 kašik** majoneza
- **1 kašicica** mešavine, mlevenog, bibera
- **2 kašik** maslinovog ulja

Zacini za krompir:

- **1 kašicica** mlevenog, bibera
- **1 kašicica** belog luka u prahu
- **1 kašicica** kurkume
- **1 kašicica** aleve paprike
- **2 kašicica** suvog biljnog zacina

I još:

- 250 ml crvenog vina
- 200 ml ulja
- maslac

Priprema

Svinjsko meso iseci na deblje parvice (velicina, isecenih parcica, po želji). Krompir iseci na cetvrtine.

Marinada: Sve sastojke za marinadu staviti u manju posudu i, viljuškom, dobro ih sjediniti. Svako parce mesa premazati marinadom, pa ih poređati u, odgovarajuću, posudu (parvice možete slagati jedne preko drugih), poklopiti i ostaviti u frižider, na sat vremena.

Zacine za krompir staviti u manju posudu i sjediniti. Iseceni krompir posuti zacinama i promešati ga.

Rernu ukljuciti na 200 stepeni da se zagreje. Uzeti pekac i, dobro, ga premazati maslacem.

Izvaditi meso iz frižidera i poređati ga u pekac. Između mesa rasporediti krompir. Sve preli sa uljem, a sa strane sipati vino. Pekac poklopiti (ili, ako se ne koristi pekac posudu za pecenje, dobro, prekriti alu folijom) i staviti ga u, zagrejanu, rernu.

Kada tecnost u jelu provri, temperaturu smanjiti na 180 stepeni i, jelo, krckati jedan sat. Posle proteka datog vremena izvaditi jelo iz rerne i poslužiti, uz salatu, po ukusu.

Savet