

## *Svinjsko meso i krompir, u crvenom vinu*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800** gsvinjskog mesa od buta
- **1/2 kg**krompira

#### **Marinada za meso:**

- **1 kašicica** vorcester sosa
- **1 kašicicakari** sosa
- **1 kašicicacili** sosa
- **1 kašikadižon** senfa
- **1 kašikakecapa**
- **1 kašikamajoneza**
- **1 kašicicamešavine,** mlevenog, bibera
- **2 kašikemaslinovog** ulja

#### **Zacini za krompir:**

- **1 kašicicamlevenog,** bibera
- **1 kašicicabelog** luka u prahu
- **1 kašicicakurkume**
- **1 kašicicaaleve** paprike
- **2 kašicicasuvog** biljnog zacina

## I još:

- **250 ml** crvenog vina
- **200 ml** ulja
- maslac

## Priprema

Svinjsko meso iseci na deblje parcice (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 poreati u, odgovarajucu, posudu (parcice 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 zacinima i pomešati ga.

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

Izvaditi meso iz frižidera i poreati ga u pekac. Izmeu mesa rasporediti krompir. Sve prelitи 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