

Svinjski kare sa krompirom pecen u rerni



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **170** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 2 kg** svinjskog karea sa koskom
- **1 puna kašika** svinjske masti
- **5 cešnjabelog** luka
- **2-3 kašike** senfa
- **1/2 dl** ulja
- **4 dl** vode
- **po potrebi** krompira
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** mlevenog bibera

Priprema

Kare zarezati po širini kosti. Premazati senfom, sve lepo posoliti i pobiberiti spolja i izmeu svakog zareza. Izmeu sbakog zareza (džepa) staviti po malo izrezanih cešnjeva belog luka i sve zaliti sa malo ulja. Meso pokriti folijom pa ostaviti da se marinira oko 3-4 h u frižideru, a najbolje preko noci.

Nakon toga izvaditi beli luk i namazati ceo kare domacom mašcu, ostaviti ga još barem 30 minuta da stoji na sobnoj temperaturi a onda ga peci 45 minuta u zagrejanj rerni na 180 stepeni. Zatim meso izvaditi iz rerne pa ga zaliti sokovima pecenja i sa još 2 dl mlake vode te ga vratiti natrag u rernu i na istoj temperaturi peci još oko 70 minuta. U toku pecenja zalivati meso barem 3-4 minuta vlastitim sokovima pecenja.

Na kraju rasporediti krompir pored mesa i dobro promešati u sokovima. Zaliti sa još 2 dl mlake vode i sve zajedno vratiti u rernu, pojačati temperaturu na 200-220 stepeni i peći još oko 30 minuta dok sve lepo ne porumeni.

Savet

Ovako pripremljeno meso je neverovatno sočno i ukusno a takoe i krompir koji je upio sokove peenja...