

Meso ispod saka (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** svinjskog mesa
- **1,5 kg** juneceg mesa
- **800 g** prošarane slanine
- **1/2 kg** crnog luka
- **3 srednje glavice** belog luka
- **800 g** šampinjona
- **1,5 kg** krompira
- mast

... i još:

- **1/2 l** svetlog piva
- suvi biljni zacin
- mleveni biber
- mleveni kim
- origano
- lorber
- kumin
- aleva paprika
- sveža ljuta papricica

Priprema

Sa ovim jelom je, mene, moj brat docekao, kada sam došla kod njega, u goste. Jelo je spremljeno u odžakliji,

koju je on, svojom rukom, napravio, potpuno sam. A, šta reci za jelo? Ja vam ne mogu, recima, objasniti kakav je to ukus, to je potpuni raj za nepca...

Pripremiti vatru, na ložištu. Meso iseci na krupne komade, slaninu na deblje parcice, crni luk i krompir na cetiri dela, beli luk, samo, ocistiti, a šampinjone ostaviti cele (ako su krupni preseći ih na pola).

Slaninu malo propržiti, da pusti svoju aromu. Sac podmazati mašcu i poreati, po dnu, proprženu slaninu, zajedno sa masnocom koju je pustila. Preko rasporediti meso. Kolicinu, navedenih, zacina (suvi biljni zacin, biber, kim, origano, lorber, kumin, aleva paprika i sveža, ljuta, papricica) stavite sami, po ukusu. Preko mesa staviti crni luk, beli luk, šampinjone i krompir. Još jedanput posuti sa zacinima, sipati pivo, poklopiti i staviti na vatru.

Jelo ostaviti na vatri, oko 2,5-3 sata. Skloniti i poslužiti, uz salatu po želji.

Savet