

Meso i povrce sa belim vinom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 komada** svinjskog vrata
- **100 g** dimljene slanine
- **1 veci** patlidžan
- **1 veci** tikvica
- **3** paradajza
- **5** crvenih pecenih paprika
- **2 glavice** crnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **1 kašicica** mlevenog bibera
- **1 kašicica** aleve paprike
- **1 prstohvat** ljute tucane paprike
- **1 kašicica** suvog zacina
- **50 ml** ulja
- **100 ml** belog vina
- **1 kašicica** timijana
- **po potrebi** soli

Priprema

Patlidžan oljuštiti, iseci na kolutove, posoliti, staviti u cediljku i ostaviti da odstoji (cediljku staviti na šerpu, a preko patlidžana staviti poklopac). Za to vreme, na zagrejanom ulju ispržiti iseckan crni luk da postane staklast. Dodati meso koje je prethodno oprano i iseceno na kockice. Smanjiti temperaturu i dinstati ga u polupokrivenoj posudi 40-ak minuta. Po potrebi dolivati po malo tople vode. Dodati odstajao patlidžan iseckan na kockice, iseckanu slaninu i beli luk, biber, timijan, suvi zacin, pa i to propržiti 10-ak minuta. Zatim dodati oljušten paradajz i tikvicu isecene na kockice, iseckane paprike koje su prethodno oljuštene i očišćene od semena, belo

vino, alevu i tucanu papriku i dinstati još 10 minuta. Proveriti ukus i po potrebi dosoliti. Rernu zagrejati na 220 stepeni C pa staviti meso i povrce da se pece 30-ak minuta.

Savet

Poslužiti toplo, jer se tada topi u ustima.