Lisicarke, svinjski vrat, krompir...

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je :

- **400 g**lisicarki
- **4**veca parceta svinjskog vrata (otkoščenog)
- **800 g**krompira
- **2 veca cena**belog luka
- senf
- mleveni biber
- suvi biljni zacin

Zacini za krompir:

- **1 kašicica**kumina
- **1/2 kašicice**mlevenog, kima
- **1/2 kašicice**mlevenog, bibera
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**dimljene, aleve paprike

... i još:

- **100 ml**ulja
- **100 ml**vode

Priprema

Šnicle svinjskog vrata premazati senfom i posuti mlevenim biberom i suvi biljni zacin (senf, biber i suvi biljni zacin staviti po ukusu). Ostaviti meso u frižideru pola sata, da bi poprimilo arome zacina, sa kojima je marinirano.

Krompir ocistiti i preseci na cetvrtine. Iseceni krompir staviti u dublju posudu. Zacine za krompir staviti u manju posudu, dobro sjediniti, pa ih posuti preko krompira. Krompir dobro promešati, da bi svako parce bilo obavijeno zacinima.

Vecu posudu, koja može da ide u rernu podmazati uljem i, po sredini, poreati meso. Sa strane staviti zacinjeni kromir. Beli luk ocistiti, preseci na pola i staviti u pekac. Lisicarke (ocišcene) preseci na pola i poreati izmeu i preko krompira. Sve preliti uljem, a sa strane sipati vodu.

Posudu dobro prekriti alu folijom i staviti je u, prethodno zagrejanu, rernu, na 200 stepeni. Kada tecnost u posudi provri, smanjiti temperaturu na 180 stepeni i, jelo, krckati 90 minuta. Zatim izvaditi posudu iz rerne, skloniti (pažljivo, da se ne opecete) alu foliju i vratiti, ponovo, u rernu, da se jelo zapece.

Gotovo jelo poslužiti sa salatom, po ukusu.

Savet