

Svinjsko meso, krompir, šampinjoni - iz rerne



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**svinjskog mesa od buta
- biber
- suvi biljni zacin
- ljuti kecap

... i još:

- **400 g**šampinjona
- **600 ml**belog vina
- **200 ml**lulja
- **150 ml**luka
- **5** cenabelog luka

Zacini za krompir i šampinjone:

- **2** kašicicedimljene aleve paprike
- **1** kašicicamlevenog bibera
- **3** kašicicesuvi biljni zacin
- **2** kašicicemajcine dušice
- **1** kašicicaorigana

Priprema

Svinjsko meso iseci na pet, debljih šnicli. Svaku šniclu posuti biberom i suvi biljni zacin, po ukusu. Zatim, svaku šniclu (sa obe strane) premazati sa po jednom kašicicom kecpa. Ostaviti u frižider, da odstoji najmanje pola sata (da bi meso upilo sve zacine). Umesto ljutog kecpa može da se koristi i obican.

Šampinjone iseci na pola, a manje ostaviti cele. Krompir iseci na osmine (iseci krompir na pola, pa svaku polovinu iseci na cetiri dela). Beli luk ocistiti i preseći na pola. Zocene za krompir i šampinjone sjediniti, pa ih podeliti na pola. Polovinom zacina pospite krompir i izmešati ga, a sa drugom polovinom zacina posuti šampinjone i promešati ih.

Rernu zagrejati na 200 stepeni. Uzeti vecu posudu (koja može da se stavi u rernu) i dno premazati uljem. Po sredini posude poreati, zacinjeno, meso. Trudite se da se meso što manje preklapa, da bi cela površina mesa, prilikom pecenja, dobila lepu, rumenu, boju. Sa jedne strane mesa poreajte zacinjeni krompir, a sa druge strane zacinjene šampinjone. Izmeu poreati beli luk.

Sa strane posude sipati belo vino. Kašicicom preliti sve sastojke sa uljem. Posudu, dobro, prekriti alu folijom i staviti u zagrejanu rernu da se pece. Jelo peci 45 minuta. Zatim, izvaditi posudu iz rerne, pažljivo skloniti foliju (pazeci da se ne izgorite od pare) i vratiti ponovo u rernu, da se jelo zapece.

Peceno meso, sa krompirima i šampinjonima, poslužite sa salatom, po vašem ukusu. Prijatno!

Savet