

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 g** ocišćenog krompira
- **200 ml** belog vina
- **150 ml** ulja
- **5** cenabelog luka

Zacini za krompir i šampinjone:

- **2 kašičice** dimljene aleve paprike
- **1 kašičica** mlevenog bibera
- **3 kašičice** suvi biljni zacin
- **2 kašičice** majcine dušice
- **1 kašičica** origana

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 kecapa. Ostaviti u frižider, da odstoji najmanje pola sata (da bi meso upilo sve zacine). Umesto ljutog kecapa 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. Zacine 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 poređati, 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 poređajte zacinjeni krompir, a sa druge strane zacinjene šampinjone. Između poređati 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 salatam, po vašem ukusu. Prijatno!

Savet