Meso u rerni

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **130** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**krmenadle
- **2**svinjska vrata
- **2**krompira
- **10** pecurki
- **1** šargarepa
- **1 glavica**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **200 ml**belog vina

Zacini:

- **2 kašicice**aleve slatke paprike
- **2 kašicice**mešavine zacina
- **1 kašicica**origana
- **1 kašicica**majcine dušice
- **1 kašicica**peršuna
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašika**meda
- **2 kašike**kecapa

Priprema

Meso staviti u posudu, sve zacine sjediniti sipati vino izmešati politi preko mesa, staviti kecap i med i promešati sve dobro, staviti foliju preko cinije i ostaviti u frižider minimum 1h.

Dok meso stoji u marinadi, krompir oljuštiti i iseci na cetvrtine, luk iseci na kolutove, pecurke oprati i ostaviti cele, šargarepu iseckati na štapice i sve sjediniti, posuti malo aleve paprike preko i suvi biljni zacin i ostaviti da malo odstoji.

Posle 1h meso vadimo i stavljamo u nauljeni pleh, povrce oko mesa, i sve to preliti sa marinadom iz mesa, istopiti 3 kašike masti i preliti preko mesa i povrca i sve to staviti u zagrejanu rernu i peci na 200 stepeni oko 60-90 minuta.

Savet

Uživajte u ukusima.