

Peceni svinjski file sa krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskog filea u komadu
- mleveni biber
- gril zacin za svinjsko meso

Marinada:

- **1 kašik** kari sosa
- **2 kašike** soja sosa
- **1 kašicica** cili sosa
- **2 kašice** estragon senfa
- **1 kašika** koncentrata paprike
- **1 kašika** kecapa

... i još:

- **800 g** krompira
- suvi biljni zacin
- ulje
- **300 ml** belog vina
- **1 veka** glavica crnog luka
- **4 veka** cena belog luka

Priprema

Marinada: Sve sastojke za marinadu staviti u manju ciniju i, kašicom, dobro sjediniti. Svinjsko meso posuti mlevenim biberom i gril zacinom (po ukusu), pa ga sa obe strane premazati marinadom. Premazano meso staviti u, odgovarajucu, posudu za pecenje, poklopiti posudu i ostaviti u frižider, dva sata.

Krompir ocistiti i krupno iseci. Ocišćeni krompir posuti sa suvim biljnim zacinom, promešati, pa ga preliti sa uljem. Svako parce krompira uvaljati u ulje. Crni luk ocistiti i iseci na krupne režnjeve, a beli luk samo preseći na pola.

Posle datog vremena izvaditi meso iz frižidera i okolo mesa poreati krompir, crni i beli luk. Preliti sa malo ulja, sa strane sipati vino, poklopiti i staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 200 stepeni. Meso sa krompirom peci 1,5 sat.

Zatim izvaditi posudu iz rerne, pažljivo, skloniti poklopac i vratiti da se meso zapece. Poslužiti sa salatam po želji.

Savet