

Svinjsko meso sa belim vinom - iz rerne



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** svinjskog mesa od buta

Marinada:

- **3 kašikesoja** sosa
- **2 kašikekari** sosa
- **2 kašikevorcester** sosa
- **1 kašicicacili** sosa
- **2 kašikemaslinovog** ulja

Za prelivanje mesa:

- **200 ml** belog vina
- **200 ml** vode
- **100 ml** ulja
- iseckani beli luk

Priprema

Svinjsko meso iseci na šnicle, debljine 1cm. Sve sastojke za marinadu staviti u manju posudu i dobro sjediniti. Svako parce mesa, s obe strane, premazati marinadom i složiti ih u odgovarajucu posudu, jedne preko drugih. Posudu poklopiti i ostaviti u frižider, preko noci.

Narednog dana uzeti pekac ili odgovarajucu posudu za rernu. Meso izvaditi iz frižidera i složiti šnicle u nekoliko redova, a izmeu, svaki red posipati sa iseckanim belim lukom. Poreano meso preliti sa belim vinom, vodom i uljem. Prekriti ga alu folijom i dobro pritisnuti ivice, da ne izlazi para (ne poklapati poklopcem, jer meso treba da ostane socno, ne da se zapece).

Rernu zagrejati na 200 stepeni. U zagrejanu rernu staviti posudu sa mesom. Od momenta kljucanja tecnosti u posudi, meso peci 1,5 sat.

Svinjsko meso spremljeno na ovaj nacin izuzetno je socno i ukusno. Nož vam nije ni potreban, toliko je mekano da se viljuškom razdvaja... Poslužiti ga uz krompir pire i salatu po izboru.

Savet