

Povrce i meso peceno u rerni



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskih rebara
- **2** bataka
- **2** karabataka
- **1** belo meso
- **150 g** dimljene slanine
- **4** krompira
- **1** veci crni luk
- **4** cenabelog luka
- **3-4** šargarepe
- **3-4** crvene paprike šilje
- **2** lovorova lista
- **vez** aperšunovog lista
- **1** dlulja
- **po** ukususoli
- **po** ukusubibera
- **po** ukususuvog zacina
- **po** ukusualeve paprike

Priprema

Uzeti veci uvec (ili duboki pleh iz rerne) pa u njega sipati veci deo ulja. Na ulje sipati isecen crni luk, bilo na rebarca ili kockice. Rasporediti ga po tepsiji. Takoe rasporediti i krompir isecen na cetvrtine.

Izmeu krompira rasporediti papriku i šargarepu isecene na krupnije komade. Izmeu povrca staviti komade mesa,

batak i karabatak i belo meso iseceno na 2-3 parceta kao i svinjska rebra takoe isecena na manju parcad. Slaninu iseci na manju parcad pa je rasporediti izmeu povrca. Na par mesta rasporediti isecen na polutke beli luk, lovorov list i grancice opranog peršunovog lista. Posuti zacinima i ostatkom ulja. Dodati u uvec 1,5 dl vode. Pokriti uvec folijom.

Staviti u rernu zagrejanu na 200'C i peci oko sat vremena. Onda skinuti foliju i proveriti viljuškom da li je povrce i meso omekšalo. Onda peci bez folije da sve lepo porumeni tj. da se zapece. Prohladiti pa služiti.

Savet

Ovako spremljeno povre i meso je veoma ukusno. Možete dodati i drugo povre (stavljala sam ranije i tikvice i komade slatkog kupusa) kao i druga mesa (ufte od mlevenog mesa), šampinjone i sl. bie takoe ukusno.