

Svinjski kare u saftu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1.5 kg** svinjskog karea
- **3 kašike** brašna
- **2 kašice** zacinske paprike
- **4 dl** ulja
- **3 glavice** crnog luka
- **4 cen** belog luka
- **5-6** lovorovog lista
- **po ukusu**
- **po ukusu** suvi zacin
- **po ukusu** crni mleveni biber
- **2 dl** belog vina
- **500 ml** vode
- **1 kocka** kokošjeg bujona

Priprema

Sa karea odstranimo kost našecemo na tanje izlupamo malo tuckom za meso i zacinimo. Pomešamo brašno i zacinsku papriku uvaljamo meso i pržimo ga dok dobije rumenu boju jednu pa drugu stranu. Reamo u glinenu posudu i stavljamo po koji list lovora kad pokrije dno redjamo drugi red mesa.

U ulje u koje se pržilo dodamo crni luk na seceno na listice i beli luk koje smo seckali na sitno.

Kada luk porumeni dodamo ostatak brašna i nalijemo sa bujonom koje smo pripremili (u 500 ml vode kada provri udrobimo bujon i kuvamo 1 minut) sa ovom smešom prelijemo meso i preko pospemo vino.

Pokrijemo alu folijom i stavimo u zagrejanu rernu na 200C pecemo pola sata zatim uklonimo foliju i vratimo još 15 minuta da se zapece.

Savet

Služimo uz pire.