

# **Svinjetina u luku pecena u rerni**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **105 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **200 g**svinjske plecke u kockama
- **malosoli**
- **malomešavine mediteranskog zacinskog bilja**
- **malobibera mlevenog**
- **4 zrnakleke – izdrobljena**
- **2 cenabelog luka**
- **1 kašicicamlevene crvene paprike**
- **1 kašikaprezli**
- **200 gluka**
- **malomaslinovog ulja**
- **50 mlkvalitetnog belog vina**
- **50 mlvode**

## **Priprema**

Beli luk oljuštiti, izgnjeciti ili sitno iseckati. Izgnjecenom ili sitno iseckanom belom luku dodati so, mešavinu mediteranskog zacinskog bilja, mleveni biber, izdrobljena zrna kleke i crvenu mlevenu papriku. Pripremljenu mešavinu zacina utrljati u kockice mesa. U zemljani sud staviti malo maslinovog ulja i rasporediti zacinjeno meso. Preko mesa posuti prezle.

Luk oljuštiti, prepoloviti, iseci na tanke režnjeve i posoliti. Tako pripremljen luk rasporediti preko mesa u zemljjanom sudu. Posipati sa malo mešavine mediteranskog zacinskog bilja i mlevenene crvene paprike te preliti vinom i vodom.

Zemljani sud poklopiti i staviti u zagrejanu rernu na 190 stepeni. Nakon 80 minuta zemljani sud izvaditi iz rerne te skinuti poklopac.

Lagano promešati.

Vratiti u rernu da se otkriveno malo zapece cca 10 minuta.

Servirati uz prilog po želji. Ja sam servirala sa restovanim krompirom.

## **Savet**

Kada je zbog policijskog asa ogranieno kretanje i svaki dan lii na onaj prethodni, odluila sam da mi barem u hrani svaki put bude nešto drugaće, nekada davno isprobano ili osmišljeno tokom izrade.