

Mešano meso iz pekaca



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg**jagnjetine (but)
- **1 kg**svinjetine (but)
- **200 g**slanine
- **1,5 kg**krompira
- **5-6**šargarepe
- **1**mediteranska mešavina povrca
- **3** glavicecrnog luka
- **4** cenabeliog luka
- **4** listalovora
- **1** kašikamasti
- **po potrebis**o
- **po potrebi**biber
- **po potrebi**suvi biljni zacin
- **po potrebi**aleva slatka/ljuta
- **1**pivo (limenka/flaša)

Priprema

Jagnjetinu i svinjetinu iseci na komade, usoliti, pobiberiti (po želji) i poreati po pekacu koji ste predhodno podmazali mašcu.

Propržiti slaninu sa crnim i belim lukom i ostaviti sa strane.

Krompir i šargarepu oljuštiti, iseci na malo krupnije komade, zaciniti po želji sa alevom paprikom, suvi biljni

zacinom, biberom, i pomešati sa otopljenom mašcu. Dodati pakovanje frikom mešavine i pržene slanine sa lukom. Sve sjediniti i poredjati preko mesa.

Zaliti sa flašom (limenkom) piva, i sa strane rasporediti lovorov list. Poklopiti i peci na 200°C. Posle prvih 45 minuta meso podici sa dna, poreati ga preko povrca i tako peci još 60 minuta. Nakon toga skinuti gornji poklopac i peci još 45 minuta. Servirati toplo, uz sezonsku salatu. Prijatno!

Savet

Rešetku iz rerne držati bliže donjem grejau ili makar na sredini, da vam meso ne bi zagorelo kada skinete poklopac sa pekaa.