

Beli aneo



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g šampinjona
- 300 g šargarepe
- 300 g praziluka
- 800 g curecih šnicli do belog mesa
- 200 g suve mesnate slanine
- 400 g kackavalja
- 400 g milerama
- 2 kašičice dižon senfa
- 1 kašika suvog biljnog zacina
- 1/2 veze peršuna
- prstohvat bibera
- 3 kašike maslinovog ulja

Priprema

Šampinjone iseckati u secku, ne previše sitno, i staviti sa 2 kašike ulja da se prže. Prazi-luk takoe usitniti u secku i dodati šampinjonima i isto to i sa šargarepom. Upržiti povrce, paziti da ne zagori, može da se doda malo vode i na kraju zaciniti.

Posebno podmazati vatrostalnu ciniju ostatkom ulja i složiti polovinu curecih šnicli. Preko staviti polovinu slanine isecene na kockice, zatim red kackavalja isecen na listove i polovinu smese od povrca.

Sve ovo ponoviti još jednom, lepo poravnati i staviti da se pece na 200 C oko 60 minuta.

Paziti da ne izgori odozgo. Kada meso omekša izvaditi iz rerne i premazati mileramom i senfom. Vratiti u rernu još desetak minuta tek toliko da mileram malo se zagreje.

Peceno seci na kocke i služiti uz salatu po želji. Prijatno!