

Svinjetina u vocu, povrcu, vrganjima i medu



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** svinjskog mesa od buta
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** bibera
- **1 kašičica** biljnog zacina
- **1 kašičica** brašna
- **150 g** svinjske masti
- **40-50 g** suvih vrganja
- **4-5** suvih šljiva
- **1 srednja glavica** crnog luka
- **malopraziluka**
- **2 cenabela** log luka
- **2 srednje** šargarepe
- **tanak kolut** celera
- **maloperšunovog** korena
- **malopastrnaka**
- **2** jabuke nakisele
- **3-4** paprike sveže, crvene
- **3 srednja** paradajza
- **1,5 - 2 dl** belog vina
- **2-2,5 dl** vode obicne
- **10-15 zrna** belog grožž'a
- **2 kašike** senfa
- **3 kašike** meda
- **prstohvat** konjskog bosiljka
- **prstohvat** majcine dušice

- **2-3 kašike** peršunovog lista

Priprema

U jednu posudu staviti suve vrganje i preliti ih vrelom vodom, poklopiti i ostaviti da odstoji 20 minuta.

U manju posudu staviti suve šljive (ako su tvrde) i njih preliti vrućom vodom. Ako su meke, ne potapati ih, samo odstraniti košticu i sitno ih naseckati.

Meso iseci na šnicle i utrljati sa obe strane mešavinom soli, bibera i biljnog zacina. Ostaviti da stoji bar 30 minuta, pa uvaljati u brašno.

Kada je meso odstajalo u zacинима, zagrejati mast na srednjoj temperaturi i kratko propržiti meso sa jedne strane, da malo porumeni, okrenuti i sa druge strane i izvaditi u posebnu posudu, koja ce biti na toplom.

Crni luk i praziluk iseci sitno i staviti u preostalu mast da se dinsta, a beli luk istisnuti kroz presu.

Šargarepu, celer, pastrnak i peršunov koren iseci na tanke štapice, dodati u šerpu i dinstati sa lukom.

Jabuke ocistiti od ljuske i semena i iseci ih na tanke ploske, pa kada je šargarepa malo omekšala, dodati i njih da se dinstaju.

Dodati sveže paprike, isecene na štapice, paradajz na ploske ili kockice, oce?ene vrganje, iseckane suve šljive i jednu šaku svežeg belog grož?a.

Dodati proprženo meso, nalivati po malo belog vina i vode i poklopljeno dinstati oko 25-30 minuta, zavisno od vrste i starosti mesa, povremeno dolivajući vino i vodu.

Kada je meso omekšalo, dodati med, senf, konjski bosiljak i majcinu dušicu, a po potrebi još dodati soli, biljnog zacina i bibera, prema ukusu i dinstati jos 5 minuta.

Isključiti plotnu, dodati sitno naseckan peršunov list i izmešati.

Savet

Servirati toplo, uz kuvan krompir ili testeninu. I, ko može i voli - popiti malo belog suvog vina...