

Pastirski lonac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskog mesa (od buta)
- **300 g** krompira
- **1 manja glavica** kupusa (do 1 kg)
- **300 g** šampinjona
- **60 g** mesnate slanine
- **200 ml** soka od paradajza
- **100 ml** belog vina
- so
- biber
- lovorov list

Priprema

Slaninu sitno iseci i propržiti u loncu. Dodati isecenu svinjsko meso, zaciniti, dodati lovorov list i staviti da se dinjsta. Posle 15-ak minuta, naliti vinom i manjom kolicinom vode. Dodati krompir isecen na krupne kriške. Kuvati nekolik minuta, zatim dodati kupus isecen na kocke. Promešati, po potrebi zaciniti i kuvati 15 minuta. Posle toga dodati oprane i na 1/4 isecene pecurke. Kuvati 15 minuta pa naliti sokom od paradajza i kuvati još 10 minuta.

Savet