

Šugo od vepra

Autor: Alen



Šugo od vepra s palentom.

Sastojci

vepar - 1200 g
suha slanina - 100 g
bobice smreke - par komada
ulje - 1,5 dl
luk - 150 g
rajčica - 25 g
list celera i peršina - 60 g
mrkva - 60 g
vino bijelo - 2 dl
brašno - 5 g
ružmarin - 1 grančica
kadulja - 1 grančica
papar u zrnu - 2 g
sol - 15 g

Način pripreme

Oprano i posušeno meso od vepra izrezati na komade, posoliti i peći sa svih strana na ulju.

Odložiti ga na stranu, a na preostalo ulje dodati na kockice izrezanu suhu slaninu, luk izrezan na rezance, očišćenu i na kockice izrezanu mrkvu i sitno isjeckan celer i list peršina.

Pirjati dok mrkva napola omekša, a tada posipati brašnom, dodati rajčicu, bobice smreke, ružmarin, kadulju, papar i sol, doliti vino i vratiti poprženo meso od vepra.

Doliti toliko vode da meso bude pokriveno i na nižoj temperaturi kuhati pokriveno.

Povremeno promiješati.

Kada je meso mekano, izvaditi ga iz umaka, a umak propasirati.

Na tanjur za posluživanje posložiti meso, preliti umakom i poslužiti uz palentu, njoke ili štruklje od kruha.

Ostale napomene

Uz ovo jelo preporučujem dobro crno vino.

Vrijeme pripreme	1 sat.	Priprema	normalno
Porcije za	4 osobe	Kolesterol	
Ovo jelo je iz okolice		Cijena pripreme	
Vegetarijansko	Ne	Laktoza	Ne
Dijetno	Ne	Bez glutena	Da
Calorie		Kilodžuli	
Masnoća		Bjelančevine	
Proteini		Karbohidrati	