

## 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.

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