

Zec na roštilju



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 zeca
- 4 **glavice** crna luka
- 6 **šargarepe**
- 5 **koren** persuna
- 2 **kašike** sirce
- so
- biber
- lovorov list

Još:

- 1 **kašika** masti
- 2 **dl** piva
- 1 **kašičica** suvog biljnog zacina

Priprema

Pripremiti marinadu: iseckati povrce naliti vodom i kuvati 30 minuta dodati zacine i kuvati još 15-20 minuta, ohladiti. Zeceve iseci na komade preliteri marinadom i ostaviti preko noci. Mast otopiti u pivu dodati suvi biljni zacin, premazati zeceve i peci na roštilju. Dok se peku stalno ih preliterati.

Savet