Svinjska plecka sa belim lukom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**svinjske plecke
- **10 cenova**belog luka
- so
- biber

Priprema

Svunjsku plecku dobro oprati, zatim dobro zaciniti (so i biber). Izbušiti nožem rupe po plecki i u svaku rupu staviti po jedan ocišcen cen belog luka. Pored mesa staviti par cenova, sipati malo vode i prekriti folijom za pecenje. Peci na 180-200 C 2 h. Pred kraj skinuti foliju i zapeci uz povremeno prelivanje saftom. Bitna stvar je, da po završetku pecenja uzmete onaj beli luk koji se kuvao pored mesa u saftu, sa njim premažete celu plecku, lako se razmazuje i daje odlican ukus.

Meso ohladiti, zbog lakšeg secenja poslužiti uz neki prilog ili salatu.

Savet

Na tanjiru uvek, minimum tri boje...kuvanje je umetnost! Prijatno!