Peceni svinjski vrat

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg**svinjskog vrata
- **2 kašicice**soli
- **2 kašicice**suvog biljnog zacina
- **2 kašicice**bibera
- **1 kašicica**belog luka u prahu
- **1,5 l**vode

Priprema

Pomešati sve zacine zajedno i posoliti svinjski vrat. Ostaviti posoljeno meso da odstoji u frižideru preko noci. U tepsiju, staviti meso i naliti malo vode. Zatim prekriti meso sa folijom. Ne sme nigde da bude otvorena tepsija, inace meso nece ispasti socno. Staviti u rernu (na 190 C) de se pece oko 3 sata. S vremena na vreme, prelivati meso mocom iz tepsije, a ako nestane vode naliti još. Pred sam kraj, skitunti foliju i ostaviti da se pece još 30 minuta. Ispecen vrat, izvaditi iz rerne i ostaviti ga pokriven, da se ohladi jedno 15 minuta. Icecen vrat služiti uz salatu.

Savet