

Pecenje, kozji but



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **kg**but koze
- 5 **cešnj**evabelog luka
- 2 **granc**iceruzmarina

Marinada:

- 3limete - sok
- 1 **šolj**abelog vina
- 2 **šolj**emaslinovog ulja
- 1/4 **šolj**e braon šecera

Zacini:

- 2 **kašik**edjumbira
- 2 **kašik**ekima
- 1 **kašik**akorijandera
- 1/4 **šolj**esoli
- 1 **glav**icabelog luka
- 1 **mali rukohvat**nane

Priprema

Prvo smo ga špikovali sa režnjevima belog luka, i listicima ruzmarina.

Od svih zacina i aminade u ajvanu napravimo smesu.

Dobro utrljamo smesu na meso i ostavimo da stoji najmanje 4 sata, peko noci je bolje.

Pecemo na 160 stepeni Celzija oko 4 sata, dok se meso ne odvaja od koske. Mi smo ga jeli uz salatu.

Savet

Dok smo bili na odmoru, posetili su nas prijatelji koji su skoro stidljivo doneli ovaj kozji but, mislei da nam se možda nee dopasti. Iako kozje i jaree meso jedemo retko ali samo zato što ga nije lako nabaviti vrlo je ukusno. Naravno vi marinadu i zaine možete pripremiti prema svom ukusu. Ja sam samonavela ono što smo mi koristili.