

Peceno prasence



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3-4 kg**praseceg mesa po želji
- so
- beli luk
- svinjska mast
- **2 dl**piva

Priprema

Prasetinu dobro oprati i osušiti ubrosom, utrljati solju sa svih strana i belim lukom. Ovako usoljeno meso ostavite minimum 24 sata na hladnom, u frižideru. Zagrejte rernu na 250 stepeni. Veci pleh ili pekac podmažite sa 2 kašike masti, sipajte 2 dl piva i ubacite prasence. Nakon 15 minuta temperaturu smanjite na 180 stepeni i pecite meso narednih 5 sati uz povremena okretanja i prelivanja sa tecnošcu. Da bi ste znali koje vreme vam je potrebno za pecenje otprilike 1 kg mesa-sat vremena pecenja.

Savet

Meso možete slobodno iseiti na manje komade, bude brže gotovo. Mi smo naše pekli u zidanoj dvorišnoj penici .