

Pijani zecevi



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 komada** pitomih zeceva
- **100 g** suve slanine
- **2 kašike** suvog biljnog zacina
- **6 kašika** maslinovog ulja
- **5 dl** belog vina
- **2 pakovanja** povrca za uvec zamrznutog
- **2 šoljice** pirinca
- **1 kašica** soli
- **po ukusu** bibera
- **1/2 vezice** listaperšuna

Priprema

U pekac stavite očišćene zeceve u koje ste utrljali zacine, stavite listove slanine i pospite maslinovim uljem i belim vinom. Poklopite poklopcem od pekaca i stavite u zagrejanu rernu da se meso malo zapece. Sada dodajte povrce oko zeceva i pirinac. Nalijte vodom da ogrezne povrce i pirinac. Ponovo poklopite i vratite u rernu da se dopece.

Kada povrce i pirinac se skuvaju i meso je gotovo. Izvadite iz rerne, prohladite i meso isecite na parcad. Servirajte kao glavno jelo sa povrćem koje se peklo pored mesa. Prijatno!

Savet