

Zecija peka



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za špikovanje:

- 1 zec
- slanina
- beli luk
- suvi biljni zacin
- 1 **kašika** svinjske masti

Povrce:

- 4 **glavice** crnog luka
- 2 **cen**abelog luka
- 4 šargarepe
- 2 peršuna
- 1/2 svežeg paradajza
- 1 paprika
- 1 lovorov list
- slanina
- peršunov list
- suvi biljni zacin

Priprema

Zeca iskomadati i našpikovati slaninom i belim lukom i utrljati ga suvim biljni zacinom po želji. Pekac namastiti svinjskom mašcu i okolo poreati listove slanine. Staviti komade zeca unutra.

Iseckati svo povrce po želji i staviti u pekac. Preko svega posuti suvim biljnim zacinom po želji. Na kraju staviti peršunov list i list lovora.

Na pekac staviti alu-foliju i pokriti sa poklopcem. Peci na 200°C dok se meso ne pocne lako odvajati od kostiju. Kada bude gotovo, skinuti poklopac i foliji i tako otvoreno peci još 10-15 minuta na 200°C dok ne porumeni.

Savet

Poslužite uz bareni pirina!