

## **Prase i 40 razbojnika**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 kg** svinjskog buta
- **40 cešnjevabelog luka**
- suvi biljni zacin
- so
- biber
- aleva paprika
- mast

### **Priprema**

Svinjski but iseci na deblje šnicle, zaciniti zacinima. Poreati meso u dublji pekac, (pleh) i poreati izmeu mesa 40 cenova belog luka, luk nemojte vaditi iz ljeske. Kad bude peceno samo ga istisnete napolje, na ovaj nacin ne može da zagori i bude gorak. Nalijte 3 dl vode preko mesa i dodajte kašiku svinjske masti. Pecite oko 120 minuta na 200 stepeni. Po potrebi okrenite meso par puta. Jelo služite uz sezonsku salatu i pire krompir.

### **Savet**