

urka sa limunom



Sastojci

Potrebno je:

- curka
- 200 g suve slanine
- veka glavica crnog luka
- 1 limun
- sok od pola limuna
- čaša belog vina
- mast
- karanfilic
- biber
- so

Priprema

Pripremljenu curku dobro usoliti pa u njenu unutrašnjost staviti crni luk izboden karanfilicima i limun izboden viljuškom. urku ušiti belim koncem.

Slaninu iseci na tanke režnjeve, obložiti curku, pa sve uvezati belim koncem da režnjevi ne bi spadali. Ovako pripremljenu curku pobiberiti.

U uvec staviti dve kašike masti, malo vode i curku pa peci u rerni 30 minuta na umerenoj temperaturi. Pecenje povremeno prelivati sokom koji meso pusti.

Nakon toga curku preliteri vinom i sokom od limuna. Nastaviti pecenje dok curka ne pocne da rumeni, a onda skinuti slaninu kako bi se curka zapekla i dobila rumenu boju.

Kada je pecena, skinuti konac i izvaditi luk i limun pa je iseci na komade. Doliti malo vode u mast u kojoj se

pekla, promešati, vratiti u rernu da provri i tim sokom preliti isecene komade mesa.