Lungic u šlafruku od špeka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**lungica
- **150-200 g**pršute ili špeka (može i komb.)
- **1/2 l**pavlake za kuvanje
- **1/2 kašicice**cili paprike
- **malo**ruzmarina
- **malo**majcine dušice
- **malo**peršina
- **1 kašika**koncentrat rajcice -paradajza
- biber - papar
- suvi biljni zacin
- so

Priprema

Operite lungic, posušite papirnatim rucnikom, ocistite od žilica i narežite na fete širine cca 3-4 cm (zavisi koliko vam je spek širok) i zacinite po ukusu i ostavite oko pola sata da odstoje u pacu.

Lungice omotajte špekom ili pršutom i posložite u dublji protvan.

U posudu ulijete vrhnje za kuhanje, dodate cili papriku, rajcicu, ružmarin, majcinu dušicu, sol, papar i suvi biljni zacin. Kuhajte dok ne prokljuca, zacinite po ukusu i prelijte Lungice omotane špekom, posipajte kosanim peršinom. Stavite u zagrijanu pecnicu na 180* i pecite 40 minuta.

Servirajte uz njoke i salatu i po želji parmezan.

Savet

Uživajte u ovom jelu.