

## **Socna zecetina iz rerne**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** ocišcen zec
- **800** g krompira
- **150** g slanine
- 4 mlada luka
- **2** kašicicesoli
- **1** kašicica malevenog bibera
- **3** kašicicesenfa
- **1** kašicica s uvoj biljnog zacina
- **4** cena belog luka

### **Priprema**

Ocišcenog zeca, premazati senfom i dodati navedene zacine, rasporediti ih svuda po mesu i u unutrašnjost. Ostaviti sa odstojii par sati u frižideru.

Krompir oljuštiti takoe i mladi luk. Iseci na krupnije. Rasporediti u plehu, preko povrca staviti zeca.

U unutrašnjost staviti iznutrice, slaninu isecenu na kriške, staviti takoe i malo krompira, i belog luka isecenog na malo krupnije. Takoe i napraviti nožem zareze (udubljenje) na mesu i tu staviti malo belog luka, koji tokom pecenja da lepu aromu.

Preliti sa uljem i naliti malo vode, prekriti folijom i staviti u rernu zagrenu na 220 C. Da se krcka 45 minuta i omekša, zatim okrenuti zeca, pa opet prektiti folijom i peci opet 45 minuta.

Posle toga skinuti foliju, i zapeci sve još 30 minuta. Dok lepo ne porumeni.

### **Savet**

Prvi put pripremam zeetinu, meso je meko i ukusno, a krompir sa posebnom aromom koju je dobio tokom peenja.