

Meso sa ruzmarinom



Sastojci

Potrebno je:

- oko 2 kg mesa
- 1/2 l crno vino
- 50 g ruzmarina
- malo bibera
- suvi zacin
- aleva paprika (kolicina po želji)
- 1 glavica belog luka

Priprema

Komad mesa oprati i staviti u dublju ciniju, preliteri sa vinom i dodati sve ostale zacine, kao i iseckani beli luk.

Utrljati dobro da meso upije i ostaviti da odstoji 2 sata. Nakon toga meso ocediti i staviti da se pece.

Vino sa zacinama procediti i tom tecnoscu tokom pecenja prelivati meso. Peci oko 2 sata.

Kad se ohladi iseci na šnicle i posuti sa sosom od pecenja. Može se servirati uz povrce.