

Praznicna pecenica



Sastojci

Potrebno je:

- Americko jelo praznicna pecenica prava je gozba kako za nepce tako i za oci. Može se jesti i toplo i hladno, pa ne morate da se brinete ukoliko vam od praznika pretekne. Ostaci ce biti jednako ukusni i tokom narednih nekoliko dana.

Potrebno je:

- 2 do 3 kilograma sirovog sušenog mesa
- 2 konzerve kriški od ananasa
- tegla maraskino trešanja
- oko 40 karanfilica
- cackalice

Priprema

Zasecite meso na nekoliko mesta kako biste dobili dijamant šemu (oko 1 centimetar duboku).

Pricvrstite kriške ananasa za pecenicu koristeći cackalice i cackalicom tako?e pricvrstite trešnju u sredinu kriške ananasa. Pospite pecenicu karanfilicima, zabadajuci ih u proreze koje ste napravili.

Stavite pecenicu u posudu za pecenje sa poklopcem i naspite nešto više od 100 mililitara vode. Stavite poklopac i pustite da se tako kuva u prethodno zagrejanom rerni na 160 C oko 1 sat. Skinite poklopac i kuvajte dodatnih 20 minuta.

Da bi pecenica zadržala svoje sokove, pustite je još 20 minuta pre secenja.