

Pecen but od divlje svinje

Sastojci

Marinat:

- 50 g očišćene i isecene šargarepe
- 100 g crnog luka isecenog na rebarca
- 2 češnja belog luka
- 25 g celera isecenog na kockice
- 1 vezica peršuna
- 1/2 lovorovog lista
- 6 dl belog vina
- so

But od divlje svinje:

- 1 but od divlje svinje
- 2 caše sirceta
- 4 karanfilica
- 5 g kore od cimeta
- 6 g semena od miroije
- 4 g kleke
- 4 zrna bibera
- 1/4 kašičice morskog oraščica u prahu
- 150 g gušćije masti ili maslaca
- 150 g sirove šunke (isecene na režnjeve)

Priprema

Pomešati sve sastojke za marinat i ostaviti na stranu. Izvaditi kost iz buta, pa meso izlupati dobro po mogućstvu drvenim tuckom.

Oprati sa sircetom, preliti pripremljenim nekuvanim marinatom i ostaviti da odleži u njemu 3-4 dana na svetlom mestu. Okretati ga povremeno da cela površina mesa podjednako povuce zacine. Po isteku vremena meso ocediti dobro i urolovati, vezati kanapom za meso.

Istupati karanfilice, cimet, seme od mirodjije, kleku i biber, dodati morski oraščic, pa ovom mešavinom natrljati rolovan but.

Tako pripremljeno staviti u zemljanu posudu, podmazanom gušcijom masti ili margarinom, posoliti i prekriti režnjevima šunke. Zatim ga preliter marinator i dobro poklopiti. Staviti u zagrejanu pecnicu na 225 C i peci 2 do 3 sata. Za vreme pecenja posudu ne otvarati.

Služiti toplo u istom sudu.

Recept je poslala Ana Nikolow, Svilajnac.