

# **Svinjsko pecenje**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 800g svinjske plecke
- so
- kim
- beli luk
- 80 g masti

## **Priprema**

Beli luk se izgnjeci zajedno sa solju, time se natrlja meso i pospe kimom. Zatim se plecka propece u vrucoj mesti sa obe strane, nalije vodom i pece u vrucoj pecnici. Uz ovo pecenje služe se knedle od krompira i salata od kiselog kupusa.