

Prasetina na domaci nacin



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4-5 kg**prasetina
- **300 g**svinjske masti

Zacini:

- **1 kašika** supenabilnog zacina - Kotanyi
- **1 kašika** supenasoli
- **3 dcl**vode
- **2 dcl**piva
- **maloz**acina za pecenje Kotanji
- **malo**Kotanyi zacina za meso
- **malob**iljne soli sa biberom
- **maloz**acina italijanska mešavina
- **malob**eli luk u granulama
- **malob**osiljka
- **malom**ente
- **malom**iriije

Priprema

Na slici su dati potrebni sastojci.

Kožicu zasecati uzduž i popreko do kosti.

Dobro utrljati deo smeše zacina

Okrenuti meso i zaseci izmedju rebara, na svako drugo rebro i isto utrljati ostatak zacina. Tako pripremljeno uviti u alu-foliju i najlon i ostaviti da odstoji minimum 2 sata.

Zagrejati pecnicu na 180 stepeni i staviti meso okrenuto na kožicu da se pece – Posle 10 minuta smanjiti temperaturu na 160 stepeni i peci 20 minuta.

Prevrnuti meso, preliti sa malo vode i piva i peci 25 minuta.

Posle 25 minuta ponovo preliti sa masnocom u kojoj se pece i još malo podliti vodom.

Nakon 15 minuta izvaditi iz rerne i prevrnuti da se ispece deo kod rebara.

Peci još 15 minuta i izvaditi iz rerne.

Sacekati da se ohladi i seci i servirati.

Savet

Nije savet vec poreklo recepta: Ovaj recept sam nasledio od svog oca koji potie iz pekarske familije iz Ivanjice, a na slian nain ga je pripremao i uveni užiki pekar “Guduri” samo sa zainima koji su onda bili dostupni uz neke njegove tajne trave sa Zlatibora.