

Pecenje u pivu



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** Las karea
- **1 kašik**abiljnog zacina
- **6-7 cen**abijelog luka
- **250 ml**piva
- **3-4 kašik**emaslinovog ulja

Preliv za pecenje:

- **2 kutl**acesupe
- **3 kašik**epiva
- **mal**operšuna
- **2 cen**abijelog luka
- **1 kašik**avlašca
- **1 kašik**abrašna

Priprema

Meso staviti u pekac i zasjeci na manju parcad ali ne do kraja. Dodati zacin, bijeli luk, maslinovo ulje i na kraju pivo.

Peci na 240 C oko 35 minuta. Služiti uz preliv za pecenje. Preliv: U ulje gdje se peklo meso dodati kašiku brašna, dve kutlace supe, pivo, bijeli luk, vlašac i zacin po potrebi. Miješati dok se ne pocne zgušnjavati. Toplo preliti preko mesa.

Savet