

Punjeni zec



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,8-2 kg**ocišcen zec
- **3 glavice**crnog luka
- **1 manji cen**belog luka
- **1**limun
- **1 kg**krompira
- **200 g**pirinaca
- **100 g**šunke
- **100 g**kobasica
- **1 dl**ulja
- **1 dl**vode
- **180 ml**kisele pavlake
- **1**jaje
- **2 grancic**ceruzmarina
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- biber
- suva mirojija

Priprema

Crni luk iseci na rebarca, dodati ruzmarin, biber, sok od jednog limuna, sitno iseckan beli luk, ulje, vodu. Sve dobro promešati. Zeca staviti u tepsiju, prelitи marinadom, prekritи alu-folijom i ostaviti da odstoji preko noci u

frižideru. Skuvati pirinac. Kad se malo ohladi dodati pavlaku, na kocke iseckanu šunku, kobasicu i krompir. Zaciniti i dobro promešati. Smesom napuniti zeca, ostatak mase sipati u tepsiju oko zeca. Tepsiju prekriti alu-folijom i peci na 250° oko 90 minuta.

Savet