

# **Svinjska plecka sa belim lukom**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 kg**svinjske plecke
- **10 cenovabelog luka**
- so
- biber

## **Priprema**

Svunjsku plecku dobro oprati, zatim dobro zaciniti (so i biber). Izbušiti nožem rupe po plecki i u svaku rupu staviti po jedan očišćen cen belog luka. Pored mesa staviti par cenova, sipati malo vode i prekriti folijom za pecenje. Peci na 180-200 C 2 h. Pred kraj skinuti foliju i zapeci uz povremeno prelivanje saftom. Bitna stvar je, da po završetku pecenja uzmete onaj beli luk koji se kuvaо pored mesa u saftu, sa njim premažete celu plecku, lako se razmazuje i daje odlican ukus.

Meso ohladiti, zbog lakšeg secenja poslužiti uz neki prilog ili salatu.

## **Savet**

Na tanjiru uvek, minimum tri boje...kuvanje je umetnost! Prijatno!