Govea pecenica u sosu

Sastojci

Potrebno je:

- 200 g odležane pecenice po osobi
- 100 g suve slanine za špikovanje
- 1 dl ulja
- 150 g sitno secenog crnog luka
- 25 g brašana
- 3 dl vode ili supe
- biber
- so

Priprema

Odležanu pecenicu špikovati slaninom. Zagrejati ulje, propržiti na njemu crni luk, pa spustiti i naglo ga propržiti sa svih strana. Pobiberiti, usuti malo vode ili i dinstati oko deset minuta. Zatim staviti u dobro zagrejanu pecnicu na 250°C. Peci dok omekša. Gotovo izvaditi na ciniju i držati na toplom mestu. Preostali sok u posudi pustiti da vri, posuti brašnom propržiti ga pa usuti malom i prokuvati minut dva. Jednim delom ovog soka preliti, a preostali služiti posebno. Kao prilog ovom jelu servirati krokete od krompira, dinstanu rižu i ostalo.