

Špikovan svinjski but



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** svinjskog buta u komadu
- senf
- **5** cenabelog luka
- mleveni biber
- suvi biljni zacin
- so
- **200 g** slanine

Priprema

Svinjski but zarezati po dužini ali ne skroz da se ne bi meso razdvojilo. enove belog luka ocistiti i sitno iseckati. Pomešati sa senfom, zacinom, solju i biberom. Svaki razrez namazati ovom masom. U razreze stavlјati slaninu. Ostatkom mase premazati ceo but. Ucvrstiti koncem kako se ne bi rasturilo. Peci na 200 C po mogućstvu u kesi za pečenje ako ne pokriti folijom. Meso prelivati u toku pečenja sopstvenim sokom. Pred kraj otkriti foliju ili skinuti kesu i dopeci da dobije zlatnu boju.

Savet