

Zec u saftu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg** zecijeg mesa
- **300 g** šargarepe
- **500 g** crnog luka
- **2 dl** ulja
- **2 dl** vode
- so
- mešavina suvog biljnog zacina

Priprema

Komade zecijeg mesa blago natrljati solju i mešavinom suvog biljnog zacina. Šargarepu oljuštiti i iseci na kolute debljine 0,5 cm... zatim crni luk oljuštiti i iseci na deblje režnjeve. Sve zajedno pomešati i staviti u dublji pleh.

U pleh sipati vodu, zatim meso preliti uljem. Preko staviti foliju za pecenje. Peci pod folijom od prilike sat vremena (200 stepeni). Zatim skinuti foliju, meso preliti saftom, od luka i šargarepe. Ostaviti da se pece bez folije 20-tak minuta. Kada meso porumeni, vadite iz rerne. Pokriti odmah folijom kako se meso ne bi stkrutilo.

Savet