Dimljena svinjska butkica na moj nacin



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **1** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**dimljene svinjske butkice
- **1 kg**krompira
- **3**šargarepe
- **2 glavice**crvenog luka
- **3 cena**belog luka
- morska sol
- suvi biljni zacin
- biber
- peršun
- miroija
- majcina dušica
- biljno ulje

Priprema

Podmazati pleh biljnim uljem, nareati krompir i šargarepu, zaciniti. Zatim dimljenu svinjsku butkicu odvojiti od koske i zaciniti. Preko svega nareati krupno naseckan crveni luk i sitno iseckan beli luk. Preko svega zaciniti sitno iseckanim peršunom, miroijom i majcinom dušicom. Pleh prekriti aluminijumskom folijom da bi se jelo ispeklo u svom saftu. Peci sat vremena. Prijatno.

Savet

Gotovo jelo ja polijem malo maslinovim uljem... salatu izaberite po želji. Ja preferiram Raski sir ;-) a za aperitiv rakiju ;-)