

Hrskava prasetina iz rerne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg** prasetine
- **po ukusu** soli
- **3 dl** ulja
- **2 dl** vode

Priprema

Prasetinu iseci na manje parcade, blago nasoliti i ostaviti da prenoci.

U pleh pore?ati meso, zatim preliteri uljem i sipati u pleh vode.

Ostaviti da se pece 60 minuta, zatim izvaditi i okrenuti meso, vratiti u rernu i ostaviti još 60 minuta da se pece. Na 200 C.

Gotovu prasetinu izvaditi iz pleha i poslužiti toplu ili hladnu, stvar je ukusa.

Savet

Na svakih 15-20 minuta kašikom uzimajte ulje i vodu iz pleha pa prelivajte preko mesa.