

urece pecenje



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2,5 kg curetine
- 3 cenabelog luka
- po potrebi suvi biljni zacin, so
- 3 dl ulja
- 2 dl bujona

Priprema

urece meso zareckati na par mesta, u svaku rupicu staviti parcence belog luka. Sve natrljati solju i posuti sa vrlo malo suvog biljnog zacina. Poreati u pleh u kojem ce se curetina peci. Preliti meso uljem, a u pleh sipati bujon. Prekriti folijom i staviti u zagrejanu rernu na 180 C. Peci pod folijom 40-tak minuta, potom se folija skida. Meso prelijte uljem i bujonom iz pleha i vratite u rernu da se zapece na 200 C, dok ne postane rumeno.

Savet

Poslužiti hladno.