

Pecenje sa svinjokolja



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg** mešanog svinjskog mesa
- **2** dlulja
- **2** dlvode
- **po potrebi** suvog biljnog zacina
- **po potrebi** so

Priprema

Sveže svinjsko meso, nasoliti i posuti bag zacinom, poreati u dublji pleh i sipati vodu. Preko mesa preliti ulje. Staviti da se pece u zagrejanjoj rerni najviše na 200 C. Peci dok ne porumeni, kada porumeni jedna strana, izvaditi pleh pa okrenuti parcad mesa i vratiti da porumeni i sa druge strane.

Kada bude peceno, vaditi iz rerne i poslužiti.

Savet