Zecija peka



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za špikovanje:

- **1**zec
- slanina
- beli luk
- suvi biljni zacin
- **1 kašika** svinjske masti

Povrce:

- **4 glavice**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **4** šargarepe
- **2**peršuna
- **1/2** svežeg paradajza
- **1** paprika
- **1**lovorov list
- slanina
- peršunov list
- suvi biljni zacin

Priprema

Zeca iskomadati i našpikovati slaninom i belim lukom i utrljati ga suvim biljni zacinom po želji. Pekac namastiti svinjskom mašcu i okolo poreati listove slanine. Staviti komade zeca unutra.

Iseckati svo povrce po želji i staviti u pekac. Preko svega posuti suvim biljnim zacinom po želji. Na kraju staviti peršunov list i list lovora.

Na pekac staviti alu-foliju i pokriti sa poklopcem. Peci na 200°C dok se meso ne pocne lako odvajati od kostiju. Kada bude gotovo, skinuti poklopac i foliji i tako otvoreno peci još 10-15 minuta na 200°C dok ne porumeni.

Savet

Poslužite uz bareni pirina!