

Prase i 40 razbojnika



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** svinjskog buta
- **40** cešnjavelog luka
- suvi biljni zacin
- so
- biber
- aleva paprika
- mast

Priprema

Svinjski but iseci na deblje šnicle, zaciniti zacinima. Pore?ati meso u dublji pekac, (pleh) i pore?ati izme?u mesa 40 cenova belog luka, luk nemojte vaditi iz ljuske. Kad bude peceno samo ga istisnete napolje, na ovaj nacin ne može da zagori i bude gorak. Nalijte 3 dl vode preko mesa i dodajte kašiku svinjske masti. Pecite oko 120 minuta na 200 stepeni. Po potrebi okrenite meso par puta. Jelo služi?ite uz sezonsku salatu i pire krompir.

Savet