

Srneci but sa jabukama



Sastojci

Potrebno je:

- manji srneci but
- dimljena slanina
- bobice kleke
- 6 do 8 jabuka
- 130 g dinstanog crvenog kupusa
- mast
- kašika skroba
- biber
- so

Priprema

But omotati dimljenom slaninom, posuti biberom, solju i zdrobljenim bobicama kleke.

Na vreloj masti ga propržiti da požuti sa svih strana, prelići sa 2,5 dl vode i dinstati oko sat i 30 minuta da meso omekša. Povremeno but okretati.

Jabuke izdubiti, odstraniti sredinu sa semenkama, pa otvore napuniti dinstanim crvenim kupusom. Tako napunjene jabuke staviti oko buta i peci u rerni oko 10 minuta.

Sok od pecenja po potrebi naliti malo vodom, zgusnuti skrobom razmucenim u hladnoj vodi, zaciniti, malo prokuvati pa preliti jabuke i but.