

Lungic u šlafruku od špeka



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** lungica
- **150-200 g** pršute ili špeka (može i komb.)
- **1/2 l** pavlake za kuvanje
- **1/2 kašičice** cili paprike
- **malor** ružmarina
- **malomajcine** dušice
- **maloperšina**
- **1 kašik** koncentrat rajcice - paradajza
- biber - papar
- suvi biljni zacín
- so

Priprema

Operite lungic, posušite papirnatim rucnikom, ocistite od žilica i narežite na fete širine cca 3-4 cm (zavisi koliko vam je spek širok) i zacinite po ukusu i ostavite oko pola sata da odstoje u pacu.

Lungice omotajte špekcom ili pršutom i posložite u dublji protvan.

U posudu ulijete vrhnje za kuvanje, dodate cili papriku, rajcicu, ružmarin, majcinu dušicu, sol, papar i suvi biljni zacín. Kuhajte dok ne prokljuca, zacinite po ukusu i prelijte Lungice omotane špekcom, posipajte kosanim peršinom. Stavite u zagrijanu pecnicu na 180* i pecite 40 minuta.

Servirajte uz njoke i salatu i po želji parmezan.

Savet

Uživajte u ovom jelu.