

Socna zecetina iz rerne



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** očišćen zec
- **800 g** krompira
- **150 g** slanine
- **4** mlada luka
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** mlevenog bibera
- **3 kašičice** senfa
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **4** **cena** belog luka

Priprema

Očišćenog zeca, premazati senfom i dodati navedene zacine, rasporediti ih svuda po mesu i u unutrašnjost. Ostaviti sa odstoji par sati u frižideru.

Krompir oljuštiti takoe i mladi luk. Iseci na krupnije. Rasporediti u plehu, preko povrca staviti zeca.

U unutrašnjost staviti iznutrice, slaninu isecenu na kriške, staviti takoe i malo krompira, i belog luka isecenog na malo krupnije. Takoe i napraviti nožem zareze (udubljenje) na mesu i tu staviti malo belog luka, koji tokom pecenja da lepu aromu.

Preliti sa uljem i naliti malo vode, prekriti folijom i staviti u rernu zagrenu na 220 C. Da se krcka 45 minuta i omekša, zatim okrenuti zeca, pa opet prekriti folijom i peci opet 45 minuta.

Posle toga skinuti foliju, i zapeci sve još 30 minuta. Dok lepo ne porumeni.

Savet

Prvi put pripremam zeetinu, meso je meko i ukusno, a krompir sa posebnom aromom koju je dobio tokom peenja.