

Prase na raznju



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12 kg** prase
- **300 g** soli
- **1** flaša piva

Priprema

Prase ocistiti od ostatka dlaka i šurene kože pa dobro isprati. Utrljati so spolja i iznutra, napraviti rupe ispod svake plecke i buta pa sipati po malo soli. Tako usoljeno ostaviti 24h da odstoji ili u frižideru ili ga stavljati povremeno u zamrzivac po 2 ili 3 sata pa vaditi.

Sutradan staviti prase na ražanj pa pored ne mnogo jake vatre pustiti da se okreće.

Kako pecenje odmice, pojacavati vatru i približavati prase. Kada pocne da se cedi mast možete staviti po neku krišku hleba da se natopi oko kojih ce svi da se otimaju.

Posle nekih 4 sata isprskati ga sa pola flaše piva, a drugu polovinu popiti zbog moce (natopljenog hleba). Moje unuke znaju da deda najviše voli mocu.

Kada se zglobovi razdvoje prase je vec gotovo pa ga skinite sa vatre i uz pomoc dece dobro ga iscapkati, a

ostatak iseci gostima. ;) PRIJATNO!!!

Savet

Što se tice apkanja ispeenog praseta mislim na nepunoletnu decu. Jer moji sinovi se švercuju tako što kažu i mi smo deca.