

Peceno prase



Sastojci

Potrebno je:

- 1 prase
- so
- orah

Priprema

Očišćeno prase oprati, obrisati čistom krpom i posoliti spolja i iznutra. Posoljeno prase položiti na ležaj i ostaviti da tako stoji najmanje jedan čas. Prasetu otvoriti usta, staviti u njih veći orah da se glava bolje ispece. Ako je prase manje u trbušnu šupljinu staviti čistu pivsku flašu, a ako je veće litarsku flašu i zašiti jakim belim koncem. Na dno pleha u kome će se peći staviti četiri čista bukova drvceta debljine oko 4 centimetra dugacka kao širina pleha. Postaviti prase u klecećem položaju na daščicama tako da nigde ne dodiruje dno pleha. Prase namazati uljem ili mašću i staviti u dobro zagrejanu rernu. Vatra ne sme da bude prejaka kako prase ne bi popucalo. U toku pečenja prase mazati često slaninom, koju umakati u ulje ili pivo, jer od toga zavisi kakvu će koru i boju imati. Kad prasetu porumene uši, napraviti dve trouglaste kesice od aluminijumske folije koje moraju biti nešto veće nego prase uši, nataknuti na njih, kako se uši ne bi prepekle. Prase se pece 2-3 časa u dobro zagrejanom rerni. Izvaditi ga iz rerne i ostaviti da se malo ohladi. Prvo odseci glavu, a zatim velikim oštrom nožem iseci na dve jednake polovine. Pažljivo izvaditi flašu, konac i orah, a meso iseci na komade.