

Pecena keciga



Sastojci

Potrebno je:

- 1,5 kg kecige
- 200 g butera
- 1 kg krompira
- 3 limuna
- pecene paprike
- peršunov list
- so

Priprema

Kecigu zamociti u vrelu vodu, skinuti joj kožu, ocistiti od iznutrice i odmah izvuci žilu koja se nalazi duž kicme. Posoliti je, staviti u uvecaru, preliti zagrejanim buterom i posuti sitno iseckanim peršunovim listom. Staviti u rernu i peci na umerenoj temperaturi oko 40 minuta. Pecenu kecigu staviti celu na zagrejanu ciniju, preliti je sokom u kome se pekla pomešanim sa sokom od 2 limuna. Treci limun iseci na kolutove i dekorisati jelo. Služiti sa kuvanim krompirom, preliveanim buterom i posuti sitio iseckanim peršunovim listom i salatam od pecenih paprika.