

Špikovani juneci but sa buolom



težina: **tesko**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg**juneneceg buta
- **100g**Carnex buole
- **1** glavica belog luka
- **1** l crvenog vina
- **5 gr**ancica svežeg ruzmarina
- **2** šargarepe
- **200 g** prokelja
- **50 ml** ulja
- so
- biber
- **1 kg** krompira

Priprema

Juneci but ocistiti od žila, a višak masnoce ostaviti radi lepšeg ukusa prilikom pečenja. Zaseci but tankim nožem i puniti ga sa belim lukom, buolom, grancicama ruzmarina i šargarepom secenom na polovine.

Tako ušpikovani but staviti u pleh zajedno sa krompirom, ostatkom belog luka i šargarepe. Naliti crvenim vinom i ubaciti listice ruzmarina. Posoliti i pobiberiti meso i nauljiti sa malo ulja.

Zagrejati rernu na 180 stepeni i peci but 2 sata.

Dok se but pece na malo ulja propržiti prokelj, posoliti i dodati malo mlevenog belog luka.

Nakon 2 sata izvaditi meso iz pleha, iseci da se vidi lepa boja mesa i servirati uz prokelj, zapeчени krompir i sve to preliti sa malo moce koja je nastala prilikom pecenja juneceg buta.

Savet

Ostale recepte sa proizvodima od mesa možete pogledati [ovde](#)