

Teleci but



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg** teleceg buta
- **2 kašike** suvog biljnog zacina
- **2 kašike** kurkume
- **3 kašike** ruzmarina
- **po želji** soli
- **po potrebi** maslinovog ulja
- **1/2** limuna
- **malo** aleva slatke paprike

I još:

- **3 glavice** crnog luka

Priprema

But i re?ati dužinom celom. Zatim, sve zacine: kurkumu, suvi biljni zacin, ruzmarin, alevu papriku sjediniti i rukom sa obe strane utrljati u meso.

Zatim, meso posoliti i premazati maslinovim uljem.

Zatim ga uviti u celofan i ostaviti da odstoji 8-10 sati (tokom noci).

Kada je spreman za pečenje, staviti ga u veliki pleh, dodati cašu vode i prekriti ga folijom. Peci 3-4 sata na 200 stepeni.

Sat vremena pred kraj pečenja, dodati iseckan crni luk i rasporedi ga okolo mesa.

Vratite u rernu, otvoreno i neka se zapece još 30 minuta do sat vremena.

Savet

Služiti uz pire krompir. Prijatno.