

Prasece pecenje



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg** prasetine
- **3 kašike** soli
- **5 kašika** svinjske masti

Priprema

Prasetinu oprati i posušiti ubrusom. Oštrim nožem zasecite koru sa jedne i druge strane da bi mu kožica bila hrskava. Prasetinu dobro posolite i utrljajte so, premažite mašcu i stavite u tepsiju u kojoj će se peći sa kožicom na gore. Nalijte sa 200 ml vode i stavite u rernu na 220 C prvih 10 minuta, a onda smanjite temperaturu na 200 C. Na svakih 20 minuta otvoriti rernu i preliti masnocom iz rerne. Posle sat vremena okrenuti prasetinu na drugu stranu. Ako je potrebno dolivati po malo vode. Peći najmanje 3 sata. Služiti sa salatom. Prijatno!

Savet