

Socna piletina i svinjski but



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 pileca bela mesa
- 2 kgsvinjskog buta
- 2limuna
- 200 gsenfa
- **po potrebi** soli
- **po ukusu** karija
- **malo** bibera

Priprema

Svinjski but: Lep komad svinjskog buta usoliti sa svih strana. Nozem napraviti nekoliko udupljena na mesu pa i u udubnjene delove staviti so. Ceo komad premazati senfom tako da bude senfa i u udubljenjima sa soli. Meso staviti u mrežicu za rolovanje mesa, uviti u aluminijumsku foliju i staviti u malo nauljeni pekac sa poklopcem. Peci sa folijom oko 1-1,5 sat pa skinuti foliju i staviti da se meso ispece do kraja bez poklopca i folije. Kada skinete foliju probodite meso na par mesta i vratite u rernu. Kada se meso ispece ostaviti da se ohladi pa skinuti prezecu i iseci na parčice željene debljine. Ako želite možete ispeci i krompir u istom pekacu dok pecete meso koji bude preukusan, samo nemojte stavlјati odma vec kada je meso na pola peceno. Lepo se sece i toplo i hladno.

Piletina: Komade pileceg belog mesa lepo usoliti i sa svih strana utrlјati karijem u prahu, malo pobiberiti pa svaki komad mesa obilno premazati senfom. Vatroslatnu posudu vrlo malo naulјiti, poredјati komade mesa i

preliti sokom od dva iscedjena limuna. Poklopiti vatrostalnu posudu i staviti u rernu. Rernu ukljuciti na 200C i pustiti da se krcka tek meso ne bude potpuno mekano. Kada meso pocne lepo da se odvaja kada ga probodete viljuškom gotovo je.

Meso poslužiti zajedno sa prelivom - sokom u kojem se krckalo. Pripremljeno na ovaj nacin jako je ukusno i socno. U vatrosalnoj posudi bude dovoljno soka, ne treba potpuno da ispari tecnost vec izvadite iz šporeta cim meso bude mekano.

Može se jesti samostalno uz neku salatu ili uz pire krompir. U oba slucaja poslužiti sa prelivom u kome se piletina krckala jer to daje poseban ukus i socnost mesu :)

Savet

Ovo je jedan od mojih omiljenih na?ina spremanja piletine, jer je za razliku od rolovane, pe?ene, pohovane, jako so?na i mekana, bukvalno se razdvaja *na konce* :) A zbog dosta senfa i limuna u kome se kr?ka ukus nema potrebe ni komentarisati :) Prijatno :)