

Svinjski but sa pivom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5-3 kg**svinjskog buta
- **2 cašepiva**
- **3 listalovora**
- **1 prstohvat** karanfilica
- **1 kašicica** bosiljka
- **1 kašicica** majcine dušice
- **1 grancicasvežeg ruzmarina**
- **2/3 kašicice** bibera mlevenog
- **nekolikozrna** bibera
- **1 prstohvat** cilija u prahu
- **2 kašicice** karija
- **po potrebi** soli
- **po potrebi** ulja
- **za prilog** mladi krompir
- **1 puna kašikapikant** senfa

Priprema

Komad mesa dobro usoliti sa svih strana i zaciniti biberom i karijem. U pekac sa poklopcem, u kojem cete peci meso sipajte pivo, pa dodajte karanfilic, lovorov list, cili, biber u zrnu, bosiljak, majcinu dušicu, ruzmarin. Promesajte da se zacini sjedine sa pivom i spustiti komad mesa u pekac, uvaljavte sa svih strana i poklopite.

Najbolje je ovako ostaviti meso preko noci u frižideru ili nekoliko sati pre pecenja. Posle nekog vremena okrenuti drugu stranu mesa u tecnost.

Sutradan meso izvaditi iz frižidera, staviti u mrežicu, premazati senfom i vratiti u marinadu. Poklopiti i staviti u zagrejanoj rerni na 200C. U toku pecenja okrenuti meso kako bi se sa svih strana lepo zapeklo i dodati malo ulja. Kada se meso ispeče izvaditi iz pekaca ostaviti da se prohлади, a za to vreme u isti pekac ubaciti mladi krompir da se ispeče.

Savet

Poslužiti toplo uz salatu :)