

## *Svinjski but sa pivom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2,5-3 kg** svinjskog buta
- **2** čašepiva
- **3** listalovora
- **1** prstohvat karanfilica
- **1** kašicica bosiljka
- **1** kašicica majcine dušice
- **1** grancica svežeg ruzmarina
- **2/3** kašicice bibera mlevenog
- **nekoliko** zrna bibera
- **1** prstohvat cilija u prahu
- **2** kašicice karija
- **po potrebi** soli
- **po potrebi** ulja
- **za prilog** mladi krompir
- **1 puna kašika** pikant 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 zrnju, bosiljak, majcinu dušicu, ruzmarin. Promešajte da se zacini sjedine sa pivom i spustiti komad mesa u pekac, uvaljajte 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 zagrejanu rernu na 200C. U toku pecenja okrenuti meso kako bi se sa svih strana lepo zapeklo i dodati malo ulja. Kada se meso ispece izvaditi iz pekaca ostaviti da se prohladi, a za to vreme u isti pekac ubaciti mladi krompir da se ispece.

## **Savet**

Poslužiti toplo uz salatu :)